

Festtage 2020.

Wie verwöhnen Sie sich kulinarisch über die Festtage?

Darf es ein Schweinsfilet im Teig oder ein Rindsentrecôte am Stück sein?
Oder doch lieber traditionell ein Fondue Chinoise oder ein Tischgrill mit unseren 62 verschiedenen Bratwurstsorten?

Damit Sie an den Festtagen frisches Fleisch geniessen und Ihre Vorbestellung abholen können, haben Sie verschiedene Möglichkeiten. Entweder in Schüpfen oder auf dem Bärner Märli.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und frohe Festtage.

Martin Stettler & Team

Bestellangaben:

Vorname -----
Name -----
Strasse/ Nr. -----
PLZ/ Ort -----
Mobile -----
E-Mail -----

Abholdatum:

- Samstag, 19. Dezember 2020, 07h00 – 15h00, Schüpfen
- Samstag, 19. Dezember 2020, 06h00 – 12h00, Bärner Märli Münsterplatz
- Dienstag, 22. Dezember 2020, 08h00 – 12h00 / 14h00 – 18h30, Schüpfen
- Dienstag, 22. Dezember 2020, 07h00 – 12h00, Bärner Märli Bundesplatz
- Mittwoch, 23. Dezember 2020, 07h00 – 12h00 / 14h00 – 18h30, Schüpfen
- Donnerstag, 24. Dezember 2020, 07h00 – 15h00, Schüpfen

Vorbestellung.

Hunger: Klein 200g pro Pers. / Mittel 250g pro Pers. / Gross 300g Pers.

- Haus-Chinoise frisch (gewürfelt) ----- Personen
- Chinoise frisch (Plätzli) ----- Personen
- Tischgrill (gewürzt / Nature) ----- Personen
 - Rind: _____kg Schwein: _____kg Kalb: _____kg
 - Lamm: _____kg Pferd: _____kg Poulet: _____kg
 - Truten: _____kg Hackfleischkügel: _____kg
 - Bratwurstsorten: _____
 - Platte Offen Vaccumiert
- Metzger Saucenbecher à ca. 100g pro Stück
 - Knoblauch Meerrettich Kräuter Cocktail
 - Tatare Whisky Orangen Mango-Curry
 - Pfeffer
- Hausgereiftes Dry Aged Beef Entrecôte, T-Bone Steak je nach Angebot ----- kg
- Schweizer Schweinsfilet im Teig ----- kg
- Schweizer Rindsentrecôte am Stück ----- kg
- Schweizer Rindsfilet ----- kg
- Hausgemachte Pastetlisauce ----- kg
- Hausgemachte Stettler-Salami Metzger Terrine
-
-