



METZGEREI STETTLER

Silvester 2021.

Wie verwöhnen Sie sich kulinarisch an Silvester?

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 Silvester frisches Fleisch geniessen und Ihre Vorbestellung abholen können, haben Sie verschiedene Möglichkeiten. Entweder in Schüpfen oder auf dem Bärner Märkt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Martin Stettler & Team

Bestellangaben:

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

Abholdatum:

- Dienstag, 28. Dezember 2021, 08h00 – 12h00 / 14h00 – 18h30, Schüpfen
- Dienstag, 28. Dezember 2021, 07h00 – 12h00, Bärner Märkt Bundesplatz
- Mittwoch, 29. Dezember 2021, 07h00 – 12h00 / 14h00 – 18h30, Schüpfen
- Donnerstag, 30. Dezember 2021, 07h00 – 12h00 / 14h00 – 18h30, Schüpfen
- Freitag, 31. Dezember 2021, 07h00 – 15h00, Schüpfen



METZGEREI STETTLER

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
- _____
- _____