

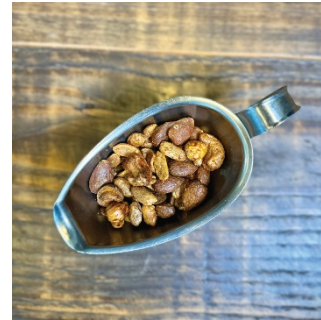
## Silvestermenü für Zuhause – der festliche Genuss ohne Stress!

Feiere stilvoll ins neue Jahr mit unserem 4-Gänge-Silvestermenü à la maison! Wir haben alles für dich vorbereitet – du brauchst nur noch ein paar Handgriffe, und schon steht in rund 30 Minuten ein köstliches Festmahl auf deinem Tisch.

Ideal für einen besonderen Abend alleine, zu zweit oder mit deinen Lieblingsmenschen. Gönn dir das Beste ohne den Aufwand und bestelle jetzt dein fast-fertiges Silvestermenü für ein entspanntes, geschmackvolles Jahresende!

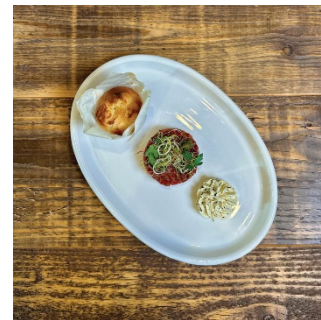
### Appetizer

Geräuchert / Mandeln / Cashew / Erdnüsse /  
Macadamia / Meersalz / Paprika / Curry



### Kalte Vorspeise

Rindstatar / Brioche / Olivenbutter / Kresse /  
Sprossen / Blattpetersilie / Kapernäpfel



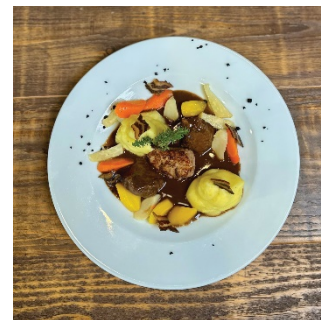
### Warme Vorspeise

Pastinakensuppe / Pulled-Poulet / Curryöl /  
Croûtons



### Hauptgang

Geschmorte Schweinsbäckchen /  
Schweinsfiletmedaillon / Kartoffelstock /  
Wurzelgemüse / Kräuter-Chilispeck



### Dessert

Schokoladenküchlein / Rotwein-Zwetschgen /  
weisses Baileys-Praliné



## Bestellung Silvester-Menu à la maison

<u>Silvester-Menu</u>	Menge	Vorname / Name / Telefonnummer	
à la maison	_____	_____	CHF 68.00 / Person

\_\_\_\_\_

(ab 1 Person erhältlich)

### Zusatzbestellungen:

#### Apéro

_____	Morchel Party-Pastete	CHF 19.00 / 250g
_____	Campagnard Party-Pastete	CHF 19.25 / 250g
_____	Stettler-Salami	CHF 11.90 / Stk.
_____	Apéro-Sticks	CHF 8.70 / 2 Paar

#### Kinder-Menu

_____	hausgemachte Poulet-Flügeli für im Ofen	CHF 6.00 / 3 Stk.
_____	Kartoffelstock	CHF 5.00 / Portion

#### Getränke

_____	Aagne, Hallau (Riesling-Silvaner) Angenehmer, fruchtiger Weisswein mit ausgeprägter Muskatnote, begleitet von einer ausdrucksvollen Frucht. Im Körper lebhaft, erfrischend und schön eingebundener Säure.	CHF 25.00 / 75 cl
_____	Momenti, Piemont (Barbera, Nebbiolo) Am Gaumen zeigt sich eine ausgezeichnete Balance zwischen dem edlen Tannin vom Nebbiolo und der bekömmlichen Säure vom Barbera. Ein sehr interessanter, aromatischer Wein mit anhaltendem Finish.	CHF 27.00 / 75 cl
_____	Stettler's Eistee Konzentrat für 5 Liter	CHF 9.20 / 50 cl

#### Süsses

_____	legendärer Stettler-Schokoladenkuchen (ohne Mehl)	CHF 6.00 / Stk.
-------	--	-----------------

#### Vorbestellung

Bis Freitag, 27. Dezember 2024 vorbestellen. Entweder Talon im Laden abgeben, per Mail auf [info@metzgereistettler.ch](mailto:info@metzgereistettler.ch) oder telefonisch auf 031 879 11 51.

#### Abholung

Das Silvester-Menu à la maison (nur wenn vorbestellt) kann am Dienstag, 31. Dezember 2024 von 8-15 Uhr in der Metzgerei Stettler in 3054 Schüpfen abgeholt werden.

#### Zubereitung

Auf [www.bratwurstmanufaktur.ch/silvestermenu](http://www.bratwurstmanufaktur.ch/silvestermenu) findest du die praktische Anleitung wie du jeden Gang zubereiten musst. Zudem gibt es zu jedem Gang ein kurzes Anleitungs-Video. So kann nichts schiefgehen!