



METZGEREI STETTLER

Festtage 2024.

Wie feiern Sie den kulinarischen Höhepunkt der Festtage?

Ob ein zartes Schweinsfilet im knusprigen Teigmantel, ein saftiges Rindsentrecôte am Stück oder doch das gesellige Fondue Chinoise mit hausgemachten Metzgersaucen – bei uns finden Sie alles, was Ihr Festessen zum Highlight macht.

Für den Tischgrill haben wir ein Ass im Ärmel: viele Bratwurstsorten und dazu die besten Fleischspezialitäten aus unserer Metzgerei. Für noch mehr Genuss sorgen die verschiedenen Raclettekäsesorten von der Sennerei Kandersteg. Damit wird Ihr Tischgrill-Abend ein festliches Highlight, das alle begeistert!

Wir wünschen Ihnen eine wundervolle Adventszeit und frohe Festtage!
Martin Stettler & Team

Bestellangaben:

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

Abholdatum:

- Freitag, 20. Dezember 2024, 08h00 – 12h00 / 14h00 – 18h30, Schüpfen
- Samstag, 21. Dezember 2023, 07h00 – 15h00, Schüpfen
- Montag, 23. Dezember 2024, 08h00 – 12h00 / 14h00 – 18h30, Schüpfen
(Abholung Vorbestellungen Chinoise ab 11h möglich)
- Dienstag, 24. Dezember 2024, 07h00 – 15h00, Schüpfen
- Dienstag, 24. Dezember 2024, 10h00 – 12h00, Schüpfen
(Ausgabestelle im Restaurant Bären) Nur Bestellungen.

Vorschau:

Silvestermenü für Zuhause – der festliche Genuss ohne Stress!:

Das perfekte 4-Gang Silvester-Menu: Von uns vorbereitet, von Ihnen vollendet.
Ideal für einen genussvollen Start ins neue Jahr. Jetzt vorbestellen!

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg1, 3054 Schüpfen
Tel. 031 879 11 51, info@metzgereistettler.ch



METZGEREI STETTLER

Vorbestellung.

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

- Unsere Empfehlung:** Haus-Chinoise frisch (gewürfelt) _____ Personen
- Chinoise frisch (Plätzli) _____ Personen
- Tischgrill (gewürzt / Nature) _____ Personen

Fleischsorten:

- Rind: _____g Schwein: _____g Kalb: _____g
- Lamm: _____g Pferd: _____g Poulet: _____g
- Truten: _____g Hackfleischkügel: _____g
- Bratwurstsorten: _____

Haltbarkeit / Geniessen bei Abholung am 24.12.2024:

- Essen bis 26. Dezember 2024 → Auf Platte legen od. vaccumieren
- Essen ab 27. Dezember 2024 → Vaccumieren

Art:

- Auf Platte legen Vaccumiert

Metzger Saucenbecher à ca. 100g pro Stk. (ca. 1 Becher pro Person)

- Knoblauch Meerrettich Kräuter Cocktail Pfeffer
- Tatare Whisky Orangen Mango-Curry

- Hausgereiftes Dry Aged Beef
Entrecôte, Hohrücken je nach Angebot _____ kg
- Schweizer Schweinsfilet im Teig _____ kg
- Schweizer Rindsentrecôte am Stück _____ kg
- Schweizer Rindsfilet _____ kg
- Hausgemachte Pastetlisauce _____ kg
- Hausgemachte Stettler-Salami _____ Stk.
- _____

Metzgerei Stettler Schüpfen GmbH, Bergackerweg1, 3054 Schüpfen
Tel. 031 879 11 51, info@metzgereistettler.ch