

FEIERN SIE IHRE FESTE - WIE SIE FALLEN...

.....WIR SIND IMMER FÜR SIE DA !

Asmussen
Party-Service

Fleischer-Fachgeschäft



Eigene Schlachtung • Kaltes Buffet • Grillspezialitäten

Hauptgeschäft:
Dorfstraße 108
25569 Kremperheide
Tel: 0 48 21/ 8 26 36
Fax: 0 48 21/ 8 28 24

Wochenmärkte:
Di. Glückstadt
Do. Itzehoe/ Malzmüllerw.
Fr. Glückstadt
Sa. Itzehoe/ Tegelh.

www.fleischerei-asmussen.de

Menüplan für Weihnachten 2024

Wir kochen auch gerne an Weihnachten für Sie.

Fertige Menüs können kalt oder warm am 24.12.2024 bis 12.00 Uhr abgeholt werden. Kalte Menüs können Sie auch gerne an vorherigen Tagen abholen. Unser Service bietet Ihnen auch das Einschweißen von Menüs an.

Annahmestopp: 17.12.24

Ganze Gänse gefüllt, mit Salzkartoffeln, Rotkohl & Soße für 5 Personen	Stück	165,00 €
„1+2+6+7+8+12+13“		
Gänsekeule mit Soße	pro Person	22,95 €
„1+2+6+7+8+12+13“		
Hirschgulasch mit Preiselbeeren	pro Person	16,95 €
„1+2+6+7+8+12+13“		
Schweinefilet im Speckmantel an Backpflaumensoße	pro Person	15,95 €
„1+2+6+7+8+12+13“		
Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeeren Soße	pro Person	18,95 €
„1+2+6+7+8+12+13“		
Geschmorte Wildschweinkeule an Wacholderrahmsoße	pro Person	17,95 €
„1+2+6+7+8+12+13“		
Gebratene Entenbrust (rosa) an Orangen – Pfeffersoße	pro Person	19,95 €
„1+2+6+7+8+12+13“		
Maronensuppe mit Speck	pro Person	9,50 €
„1+2+6+7+8+12+13“		
Beilagen: Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Bohnen, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße		
„1+2+6+7+8+12+13“	je Beilage pro Person	2,50 €

In den Menüs können Zusatzstoffe wie auch Allergene Stoffe enthalten sein.

Mit Fußnoten gekennzeichnete Menüs können Spuren von: „1“ mit Konservierungsstoff „2“ mit Geschmacksverstärker „3“ mit Phosphat „4“ mit Farbstoff „5“ mit Süßungsmittel enthalten! Allergene Stoffe: „6“ Milch und Milcherzeugnisse mit Laktose „7“ Glutenhaltiges Getreide, „8“ Eier, „9“ Fisch, „10“ Erdnüsse, „11“ Soja, „12“ Sellerie, „13“ Senf, „14“ Sesam, „15“ Schalenfrüchte, „16“ Lupien,