



*Meertens*

METZGEREI

Wir wünschen Ihnen  
**Frohe Weihnachten**  
mit tollen Weihnachts-Angeboten

## GENIESSEN SIE DIE FESTTAGE 2022...

...mit unseren ofenfertigen Gerichten und unserem Frischfleisch-Angebot zu Weihnachten und zum bevorstehenden Jahreswechsel.



### WICHTIG, BITTE VORBESTELLEN:

**Bitte bestellen Sie alle Weihnachtsangebote dieser Broschüre vor. Auch Fleisch oder Aufschnitt bitten wir Sie vorzubestellen. Bestellung siehe separaten Bestellbogen.**

### Bestellung der üblichen Fleisch- und Wurst-Produkte ...

... wie im letzten Jahr bereits **im Voraus**.

Um unnötig lange Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir darum Ihre Fleisch- und Aufschnitt-Bestellung möglichst im Voraus zu tätigen. Für Kunden, die lediglich ihre Bestellung abholen, wird es zu den u.g. Zeiträumen einen **separaten Abholpunkt** in jeder Filiale geben.

### Bei besonderen Bestell-Wünschen, kontaktieren Sie uns einfach ...

... bei rechtzeitiger Bekanntgabe ist auch hier die Bereitstellung normalerweise kein Problem.

### Ihre Bestellung stellen wir in der von Ihnen gewählten Filiale für Sie bereit...

... Um das Kunden-Aufkommen zu entzerren, bieten wir verschiedene Zeitfenster zur Abholung an:

**Freitag 23.12.22, 14:30-16:30 Uhr**

**Freitag 23.12.22, 16:30-18:00 Uhr**

**Samstag 24.12.22, 07:00-09:00 Uhr**

**Samstag 24.12.22, 09:00-11:00 Uhr**

**Samstag 24.12.22, 11:00-13:00 Uhr**

## GESCHNETZELTES UND SCHMORGERICHTE

### Filettopf **25,99 €/kg**

Geschnetzeltes von Rinder- und Schweinefiletspitzen in dunkler Soße. Wir empfehlen 1 kg für 3-4 Personen. Einfach bei 160°C im Backofen für ca. 30 min. erwärmen.

### Sauerbratengulasch **22,99 €/kg**

Aus 100% bestem Rindfleisch in dunkler, süß-saurer Soße. Wir empfehlen 1 kg für 3-4 Personen. Einfach bei 160°C im Backofen für ca. 30 min. erwärmen.

### Wildragout **32,99 €/kg**

Aus hochwertigem Wild-Schmorfleisch in fruchtig, herzhafter Soße. Wir empfehlen 1 kg für 3-4 Personen. Einfach bei 160°C im Backofen für ca. 30 min. erwärmen.

### Ochsenbäckchen in Portwein-Jus **32,99 €/kg**

Durch langes Schmoren sehr zart gegart, mit kräftigem Portwein-Jus. Wir empfehlen 1-2 Stk. pro Person. 1 kg sind ca. 3-4 Stk., inkl. Soße. Einfach bei 140°C im Backofen für ca. 45 min. abgedeckt erwärmen.



## SCHWEINEFLEISCH- GERICHTE

### Gefülltes Schweinefilet **21,99 €/kg**

Mit Blattspinat- oder Preiselbeer-Füllung, umwickelt mit magerem Speck. Wir empfehlen 1 Filet (ca. 800 g) für 3-4 Personen. Das Filet in einer Auflaufform zum Anbraten für 15 min. bei 180°C in den vorgeheizten Backofen legen. Dann Soße und Streukäse darübergeben und bei 150°C weitere 45 min. fertig garen (Kerntemperatur 62-65°C).

### Sahnesoße zum Schweinefilet **1,19 €/100 g**

Wir empfehlen 300 g pro Schweinefilet.

### Krustenbraten **13,99 €/kg**

Gepökelt, Kruste eingeschnitten und gewürzt. Mindestens 2,5 kg für ca. 7 Personen. Einfach bei 145°C im Backofen für ca. 2,5 Std. braten (Kerntemperatur 65°C).

### Burgundersoße zum Krustenbraten **1,49 €/100 g**

Wir empfehlen 80-100 g pro Person.

Achtung: Unsere Menüschilder sind **NICHT** backofenfest. Bitte füllen Sie die oben genannten Gerichte in ein geeignetes Gefäß um.



## EDELFLEISCHBRATEN

### **Rinderfilet im Kräutermantel vom Irischen Weideochsen** **64,99 €/kg**

Gewürzt und angebraten, mit einer Kräuterfarce bestrichen, ofenfertig. Mindestens 1 kg für ca. 4-5 Personen. Einfach bei 80°C im Backofen für ca. 2 Std. garen (bei 1 kg; bei 2 kg ca 3 Std. garen, Kerntemperatur 52-54°C).

### **Burgundersoße zum Rinderfilet** **1,49 €/100 g**

Wir empfehlen 80-100 g pro Person.

### **Kalbs-Tafelspitz im Kräutermantel** **29,99 €/kg**

Gewürzt und angebraten, mit einer Kräuterfarce bestrichen, ofenfertig. Mindestens 1 kg für ca. 4-5 Personen. Einfach bei 80°C im Backofen für ca. 2 Std. garen (Kerntemperatur 58°C).

### **Weißweinsauce zum Kalbs-Tafelspitz** **1,49 €/100 g**

Wir empfehlen 100 g pro Person.

### **Rinderhüfte mit Mandelkruste** **32,99 €/kg**

Gewürzt und angebraten, mit einer Mandelfarce bestrichen, ofenfertig. Wir empfehlen 200 g pro Person. 1 Stk. sind ca. 600-800 g. Einfach bei 80°C im Backofen für ca. 1 Std. garen (Kerntemperatur 52°C).

### **Kirsch-Rotweinjus zur Hüfte** **1,69 €/100 g**

Wir empfehlen 80-100 g pro Person.

Achtung: Unsere Menüschilder sind **NICHT** backofenfest. Bitte füllen Sie die oben genannten Gerichte in ein geeignetes Gefäß um.



## GEFLÜGEL- UND GARNELEN-GERICHTE

### **Kotelett de Volaille** **22,99 €/kg**

Hähnchenbrust mit Kräuterfüllung in Champignon-Rahmsauce. Wir empfehlen 1 Stück pro Person, entspricht ca. 350 g inkl. Sauce. Einfach bei 140°C im Backofen für ca. 30 min abgedeckt erwärmen.

### **Hähnchenbrust à l'Orange** **19,99 €/kg**

Gewürzt und angebraten, ofenfertig. Wir empfehlen 200 g pro Person. 1 Stk. sind ca. 200 g. Einfach ca. 20 min. bei 160°C im Backofen fertig backen (Kerntemperatur 65°C).

### **Orangencrèmesauce** **1,49 €/100 g**

Zur Hähnchenbrust  
Wir empfehlen 100 g pro Person.

### **Gambas in Sahnesauce** **39,99 €/kg**

Ohne Kopf und Schale. Wir empfehlen 300 g pro Person. Einfach in einem Topf erwärmen.

## BEILAGEN

### **Frische Taglierini** 4,99 €/Beutel

Im 500 g-Beutel. 1 Beutel für ca. 3 Personen.  
Einfach in siedendem Salzwasser für 5 min ziehen lassen.

### **Frische Spätzle** 7,99 €/kg

Bratfertig im 1 kg-Beutel. 1 Beutel für 4-5 Personen.  
Einfach in heißer Butter in der Pfanne anbraten.

### **Kartoffelgratin** 2,99 €/Person

Aus eigener Herstellung, abgefüllt in einer Porzellanschale (10,- € Pfand).  
Mind. 4 Pers. Einfach bei 180°C im Backofen für ca. 40 min. überbacken.

### **Wirsing-Gemüse mit Speck** 9,99 €/kg

Aus eigener Herstellung, nach Hausfrauenart. Wir empfehlen 200 g pro Portion. Einfach in einem Topf auf dem Herd erwärmen.

### **Apfel-Rotkohl** 8,99 €/kg

Aus eigener Herstellung. Wir empfehlen 200 g pro Person.  
Einfach in einem Topf auf dem Herd erwärmen.



## DESSERTS

### **Mousse au Chocolat** 3,20 €/Gläschen

Aus eigener Herstellung, abgefüllt in kleine Gläschen (2,- € Pfand).

### **Apfel-Mascarpone-Crème** 3,20 €/Gläschen

Aus eigener Herstellung, abgefüllt in kleine Gläschen (2,- € Pfand).



## FRISCHFLEISCH

**Wir bitten Sie Ihre Fleisch- bzw. Wild-Bestellung nach Möglichkeit bis zum 10.12., abzugeben, um die Bereitstellung der Produkte gewährleisten zu können. Falls Sie Dry-Aged-Beef bestellen möchten, empfehlen wir eine Bestellung bis Ende November. Dann hängen wir für Sie die gewünschte Menge in den Reife-schrank und reservieren diese für Weihnachten.**

**Da die Präsentwicklung momentan nicht überschaubar ist, können wir die unten genannten Produkte nur zum jeweils gültigen Tagespreis anbieten.**

### Rindfleisch

TAGESPREIS

Rinderfilet / Filetsteak vom Irischen Weideochsen  
Roastbeef / Rumpsteak vom Irischen Weideochsen  
Dry-Aged-Rinderfilet / Filetsteak vom Irischen Weideochsen  
Dry-Aged-Roastbeef / Rumpsteak vom Irischen Weideochsen  
Tafelspitz vom Irischen Weideochsen  
Rinderbraten von der Nuss, vom Dicken Bug oder der Rolle  
Argentinische Steakhüfte  
Sauerbraten von der Nuss, vom Dicken Bug oder der Rolle

### Kalb- und Lammfleisch

TAGESPREIS

Kalbstafelspitz – Deutsche Qualitätsware  
Kalbsrücken – Deutsche Qualitätsware  
Kalbsfilet – Deutsche Qualitätsware  
Lammcarree – frisch  
Lammlachse – frisch

### Schweinefleisch

TAGESPREIS

Schweinefilet – frisch  
Livar-Schweinerücken  
Iberico-Schweinerücken

### Geflügel

TAGESPREIS

Hähnchenbrust – Deutsche Qualitätsware  
Maishähnchenbrust – KIKOK – mit Haut und Knochen  
Entenbrust frisch – männlich oder weiblich  
Flugente – frisch  
Puter – frisch  
Gans – frisch – Deutsche Qualitätsware  
Gänsekeulen – frisch – Deutsche Qualitätsware

### Wild

TAGESPREIS

Hirschrücken – ohne Knochen  
Rehrücken – mit Knochen  
Wildschweinerücken  
Wildgulasch – frisch – von der Hirschkalbskeule  
Kaninchen  
Kaninchenkeulen

### Fisch

TAGESPREIS

Lachs / Lachssteak – frisch  
Lachs geräuchert – 100 g-Paket  
Krabben- / Flusskrebssalat – eigene Herstellung



# Meertens

METZGEREI

[www.wurst-mobil.de](http://www.wurst-mobil.de)

---

**METZGEREI MEERTENS-BUSCH** · INHABER THOMAS BUSCH

---

**FILIALE GEILENKIRCHEN**

HERZOG-WILHELM-STR. 3 · 52511 GEILENKIRCHEN · TEL.: 02451 9113380 · FAX.: 02451 9113381

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO: 7:30 - 14:00 UHR · DI - FR: 7:30 - 18:00 UHR · SA: 7:30 - 14:00 UHR

---

**FILIALE PALENBERG**

ALTE POSTSTR. 7 · 52531 ÜBACH-PALENBERG · TEL.: 02451 41332 · FAX.: 02451 46347

ÖFFNUNGSZEITEN: MO: 7:30 - 13:30 UHR ·

DI - DO: 7:30 - 13:30 UHR & 14:30 - 18:30 UHR · FR: 7:30 - 18:30 UHR · SA: 7:30 - 13:30 UHR

---

**FILIALE ÜBACH**

FREIHEITSSTR. 37 · 52531 ÜBACH-PALENBERG · TEL.: 02451 43703 · FAX.: 02451 45485

ÖFFNUNGSZEITEN: MO & DI: 7:00 – 13:00 UHR ·

MI – FR: 7:00 – 13:00 UHR & 14:30 – 18:00 UHR · SA: 7:00 – 13:30 UHR

---

**E-MAIL: METZGEREI\_MEERTENS-BUSCH@T-ONLINE.DE**