

# Unsere Weihnachtsküche



## Feines Süppchen

### Rinderkraftbrühe

Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsebrunoise.

**3,79 €/Port.** (350 ml je Portion)

## Vorspeisen

### Wiener Tafelspitz

In kräftiger Rinderbrühe gekochter, zarter Tafelspitz, ganz mager zugeschnitten. Der Tafelspitz wird in Brühe mit Gemüsebrunoise verpackt.

**7,98 €/Port.** (ca. 170g Fleischeinlage zzgl. Brühe)

### Entenbrust Rosé

Zart rosa gegarte Entenbrust. Gepökelt und mild geräuchert, in Tranchen geschnitten. Dazu reichen wir hausgemachte Cumberland-Sauce. Unser Tipp: Mit frischem Feldsalat ein ganz besonderer Genuss.

**6,49 €/Port.** (ca. 100g Fleischeinlage, 50g Sauce)

### Wrap Röllchen mit Lachs

Feiner Weizentortilla mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse und geräuchertem Lachs gefüllt.

**3,98 €/Port.** (ca. 150g Einwaage je Portion)

### Vitello Tonnato mit Thunfisch-Dip

In Weißweinsud gegartes Kalbfleisch, mit italienischen Kräutern mariniert und dünn aufgeschnitten. Dazu reichen wir unseren leckeren Thunfisch-Dip.

**6,98 €/Port.** (ca. 100g Kalbfleisch und 75g Dip)

## Feinkost

### Garnelencocktail

Marinierte Garnelen in feiner Cocktailsauce, mit Spargel, Pilzen & Mandarinen.

**1,98 €/100g**

### Geflügelcocktail

Feines Hähnchenfleisch, mariniert in delikater Currysauce, mit Pilzen, Früchten & Spargel verfeinert.

**1,89 €/100g**

### Remouladensauce

Hausgemacht zu Ihrem Tafelspitz, mit Ei und Gurke in delikater Mayonaise.

**1,29 €/100g**

## Hauptgerichte

### Vom Rind

#### Rinder-Burgunder Braten

Magerer Rinderbraten, schonend gegart in feiner dunkler Burgundersauce.

**7,98 €/Port.** (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

#### Rheinischer Sauerbraten

Wir verfeinern die Sauce mit Rübenkraut und zarten Rosinen.

**7,98 €/Port.** (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

#### Rinder-Rouladen

Gefüllt mit Hackfleisch, Speck, Senf & Zwiebeln in leckerer Bratensauce.

**6,98 €/Port.** (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

### Vom Kalb

#### Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Zartes Kalbfleisch, mit frischen Champignons, in feiner Rahmsauce.

**7,98 €/Port.** (ca. 280g Fertiggewicht)

## Schlesische Weißwurst

vom 18.12 - 24.12

Eine Spezialität, die wir nur zum Weihnachtsfest tagesfrisch für Sie produzieren.

Feine Kalbswürstchen, mild gewürzt, verfeinert mit Milch, frischer Petersilie und Zitrone.

**1,49 €/100g**

## Vom Schwein

### Filetmedaillon „Madagaskar“

In würziger Pfeffer-Rahm Sauce

**6,98 €/Port.** (ca. 180g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

### Filetmedaillon „Forstmeister“

Mit Champignons, Pfifferlingen & Steinpilzen.  
Abgerundet mit einem Schuss Sahne und frischen Kräutern.

**7,98 €/Port.** (ca. 180g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

## Vom Wild & Geflügel

### Hirschragout

Mager zugeschnittenes vom Rotwild,  
ganz klassisch geschmort, mit Preiselbeeren.

**6,98 €/Port.** (ca. 280g Fertiggewicht)

### Hirschbraten an Burgundersauce

In Rotwein eingelegte, geschmorte Hirschkeule, an  
einer feinen Burgundersauce mit Crawlberries.

**7,98 €/Port.** (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

### Entenkeule an Orangensauce

Ganze, gebackene Entenkeule an einer fruchtigen,  
dunklen Orangensauce.

**6,98 €/je Keule**

### Gänsebraten

Aus der Gänsebrust & -Keule, saftig gebacken  
mit einer leckeren Bratensauce, die wir aus dem  
Bratensaft zubereiten.

**8,98 €/je Port.** (1/2 Keule / 1/2 Brustfilet)ca.

## Die Zubereitung

Wir verpacken Ihre Speisenauswahl in Kunststoff-  
Siegelschalen unter Schutzatmosphäre.

Die Speisen brauchen Sie dann nur noch in der  
Mikrowelle oder im Ofen schonend erwärmen.

Bei größerer Abnahme trennen wir das Fleisch  
und die Saucen, um Ihnen das Erwärmen zu er-  
leichtern.

## Unsere Geschenkideen

### Straelener Gold Sekt

Mit 22 karätigem Blattgold.

8,98 € je 0,75l Flasche

### Präsentkörbe

In jeder Preislage, gefüllt mit hausgemachten  
Spezialitäten und erlesener Feinkost.

### Einkaufsgutscheine

## Unsere Beilagen

### Kartoffelgratin

Mit einem Hauch Knoblauch und mit  
geriebenem Gouda belegt.

Zum Selberbacken vorbereitet.

**2,98 €/Port.** (ca 230g Fertiggewicht)

### Kartoffelklöße

Hausgemachter Kartoffelkoß, von Hand gedreht.

**2,98 €/Port.** (ca. 200g Fertiggewicht)

### Hausgemachte Semmelknödel

Vorgegart, mit Ei, Speck und frischen Kräutern.  
Aus eigener Herstellung.

**2,98 €/Port.** (ca. 200g Fertiggewicht)

## Feines Dessert

### Weihnachtliche Panna Cotta

Klassisches Sahne-Dessert mit weihnachtlichen  
Gewürzen und Beerenfrüchten.

**2,98 €/Port** (ca. 150g pro Port.)

### Herrencreme

Mit Rum und Schokosplittern verfeinert.

**2,98 €/Port** (ca 150g pro Port.)

### Bratpfel mit Vanillesauce

Wir füllen frische Äpfel mit Marzipan, Nüssen, Man-  
deln und Rosinen. Herrlich duftend, mit einer Prise  
Zimt, zum selber Backen. Zu jedem Apfel reichen  
wir 75g hausgemachte Vanillesauce.

**2,98 €/Port**

# Gans große Küche

## Unser Gänsetaxi

**Nur bis zum 12.12.2020**

**Gebackene Gans für 4 Personen**  
Im Ganzen zubereitet & servierfertig tranchiert

### Dazu servieren wir:

Feine Kartoffelklöße - Rotkohl  
Geschmorte Äpfel

### Preis pro Gans:

Kalt in Siegelschalen: 99,00 €

Heiß und servierfertig: 119,00 €

*Jede weitere Person zzgl. 25,00 €  
(alle Preise inkl. gesetzl. MwSt)*

*Liefergebühr ab 15,00€  
(Mo. - Sa. bis 17:00 Uhr)*

*Bestellungen unter: [www.catering-borghs.de](http://www.catering-borghs.de)  
oder Tel.: 0 28 34 / 94 30 83 0*



## **Bestell-Akzeptanz bis zum 16.12.2020**

Weihnachtsküche sowie Wild & Geflügelspezialitäten

### **Wichtige Informationen zur Abholung am 24.12.20 von 07:00 - 12:00 Uhr**

Aufgrund der Corona Schutzmaßnahmen bitten wir Folgendes zu beachten!

#### **Fleisch und Wurstwaren** (ohne Weihnachtsmenü)

- wie gewohnt von 07:00 - 12:00 in unserer Fleischerei auf der de Cabanes Str.  
Wir bereiten alles frisch für Sie zu - kleine Vorbestellungen sind nicht nötig

#### **Geflügel & Wildspezialitäten**

- Abholung **vor** unserem Geschäft - Abwicklung vor dem Ladenlokal

#### **Weihnachtsmenü**

- Abholung **vor** unserem Geschäft - Abwicklung vor dem Ladenlokal

Einen Lieferservice können wir am 24.12 leider nicht anbieten.

# Silvester 2020

Unsere Empfehlungen zum Jahreswechsel – ab dem 29.12.2020

## Party-Suppen

Alle Suppen im Schlauch verpackt.

**Gulaschsuppe** 6,49 €/kg

Mit viel Schweinegulasch, Paprika, Pilzen und Zwiebeln.

**Mitternachtssuppe** 5,98 €/kg

Mit Hackfleisch, Mettwurst, Pilzen & Paprika, Bohnen & Mais, pikant gewürzt.

**Käse-Lauchsuppe** 5,98 €/kg

Mit Lauchstreifen, Hackfleisch, Kochschinken, Champignons, mit Schmelzkäse verfeinert.

## Mitternachts-Snack

In Siegelschalen verpackt.

**Currywurst** 3,49 €/Port.

Unsere beliebte Currywurst - geschnitten, in pikanter Sauce. (300g inkl. Sauce)

**Schaschlik-Spieß** 3,98 €/Stück

Schmeckt bis zum frühen Morgen - in würziger Sauce - ca. 280g Frischgewicht je Spieß.

## Feinkostsalate

Frisch und aus eigener Herstellung.

**Kartoffelsalat** 0,79 €/100g

Ganz klassisch mit Gurke, Ei und Mayonaise.

Besonders lecker zu unseren Knackwürstchen.

**Nudelsalat „Gärtnerin“** 0,98 €/100g

Mit knackigem Gemüse, vegetarisch.

**Porree-Frucht Salat** 1,19 €/100g

Fein geschnittener Lauch, mit Ei, Ananas, Mandarinen und Selleriestreifen in weißer Sauce

**-Für den 31.12. bitte vorbestellen-**

## Aus unserer Wurstküche

**Fondue-Fleisch** 1,98 €/100g

Fertig geschnitten: Hähnchen-, Schweinefilet und Rinderhüfte zu gleichen Teilen sortiert.

**Knackwürstchen** 1,09 €/100g

Frisch aus der Wurstküche.

**Frisches Mett** 0,79 €/100g

Ganz mager - laufend frisch.

**Minutensteaks** 0,98 €/100g

Aus dem Schweinerücken.

## Silvesterbuffets am 31.12.2020

**Abholung zwischen 17:00-18:30 Uhr auf der Zeppelinstraße 40 in Straelen**

Informationen zur Buffetauswahl finden Sie unter  
[www.catering-borghs.de](http://www.catering-borghs.de)

Wir wünschen Ihnen einen guten Übergang ins neue Jahr!

**Samstag, den 02.01.2021 bleibt unser Geschäft geschlossen.**

**Borghs GmbH & Co. KG - Feinkost-Fleischerei / Catering- & Eventservice**

Verkauf: De-Cabanes-Str. 2-8, 47638 Straelen Tel.: 0 28 34 / 20 24

Produktion & Verwaltung: Zeppelinstr. 40, Tel. 0 28 34 / 94 30 83 0

[www.catering-borghs.de](http://www.catering-borghs.de) / [www.fleischerei-borghs.de](http://www.fleischerei-borghs.de)

