

Wer schnell bestellt, spart Geld!

Sichern Sie sich jetzt Ihre Prozente für einen guten Start ins Jahr 2010: **30 Prozent, 20 Prozent** oder **10 Prozent** - sind unsere „Geschenke“ für Frühbucher. Profitieren Sie jetzt! Wenn Ihre Weihnachtsbestellung, das heißt am Mittwoch, 23. Dezember 2009 und Donnerstag, den 24. Dezember 2009 abgeholt wird, und ...

bis zum 28. 11. 2009 bestellt wird, erhalten Sie

30 % Rabatt.

bis 5. 12. 2009 bestellt wird, erhalten Sie

20 % Rabatt.

bis 12. 12. 2009 bestellt wird, erhalten Sie

10 % Rabatt.**Nachfolgend ein Beispiel, wie Sie an Ihre Prozente kommen:**

Bei einer Bestellabgabe zum Beispiel am 4. Dezember 2009 für eine Bestellung zum 24. Dezember 2009 mit der Gesamtsumme von 47,22 €, bekommen Sie einen Nachlass von 20 % also ein Guthaben von genau 9,44 € Mit diesem Guthaben können Sie im Januar oder Februar 2010 bei uns einkaufen!

Unser Geschenk für „Frühbucher“:

Ihre Rabatt-Gutschrift auf die oben genannten Prozente gelten für einen Einkauf Ihrer Wahl in den Monaten **Januar und Februar 2010** im Metzgerladen in der Grimbachstraße.

Die Höhe der Gutschrift ist abhängig von der Summe der Bestellung für den 23. bzw. 24.

Dezember 2009 sowie dem Abgabetag der Bestellung in unserem Laden in der Grimbachstraße in Erndtebrück oder per Telefon, Fax oder E-Mail. Am Besten Sie entscheiden sich jetzt direkt für Ihren kompletten Einkauf, dann erhalten Sie auch die größtmöglichen Prozente.

Den Nachlass gewähren wir Ihnen dann auf einen Einkauf in unserem Laden in den Monaten Januar oder Februar 2010!

Danach verliert der Rabatt-Gutschein, welchen Sie mit der Abholung Ihrer Weihnachtsbestellung erhalten, seine Gültigkeit. Diese Rabattaktion gilt **nicht** für den Partyservice, Weine, Backwaren sowie für ganzen Geflügeltiere wie Enten, Puten und Gänse.

Sie planen eine gemütliche Runde mit Freunden?

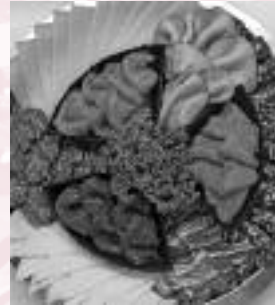
Die langen Winterabende eignen sich ideal für **Raclette, Fondue und heißer Stein!**

Trauen Sie sich, holen Sie die Geräte aus der hinteren Ecke des Schrankes und schlemmen Sie in Ruhe und Gemütlichkeit z. B. mit unserem...

... Raclette-Angebot (tischfertig angerichtet)!

sechs Sorten Fleisch und Wurst von Schwein, Pute, Rind, Kasseler, Dörrfleisch, Blut- und Mettwurst (roh, dünn geschnitten)

pro Person 300 g - passend geschnitten, inkl. zwei Sorten Raclette-Käse
(150 g/Person) pro Person nur 7,50 €



Fritz Wied
METZGEREI PARTYSERVICE

einfach
geschmackvoll.

Postwurfsendung
an alle Haushalte

Grimbachstraße 2
57339 Erndtebrück
Telefon (0 27 53) 20 28
www.metzgerei-wied.de

Der Metzgerbrief...

Gesicherte Herkunft - Eigene Herstellung - Persönliche Bedienung

Brief 14 | Weihnachten 2009

**Unsere Öffnungszeiten:**

Samstag, 05.12.2009:
6.00 Uhr - 13.00 Uhr

Samstag, 12.12.2009:
6.00 Uhr - 13.00 Uhr

Samstag, 19.12.2009:
6.00 Uhr - 13.00 Uhr

Mo 21.12./Di 22.12./Mi 23.12.:
6.00 Uhr - 18.00 Uhr

Do, 24.12.2009 (Heiligabend):
6.00 Uhr - 12.00 Uhr

Do, 31.12.2009 (Silvester):
6.00 Uhr - 12.00 Uhr

**Sonderöffnungszeiten
für frische Wurst
zwischen den Jahren**

Samstag, 02.01.2009:
7.00 Uhr - 12.30 Uhr

Dieser kleine Brief soll Ihnen die Weihnachtsplanung erleichtern und mit Rabattprozenten versüßen! Das diesjährige Weihnachtsfest hat 3 „Sonntage“! Ausreichend Zeit für Sie und Ihre Familie sich ohne Hektik und Mühe kulinarisch verwöhnen zu lassen! Gesundes Fleisch, Wurst, die richtig schmeckt und anständige Herkunft, sind Prinzipien, die schon meine Urgroßeltern antrieb! Heute nennt man das: regionale Produktionskreisläufe und spricht von Ökologie und Bio! Bei uns im Hause erhalten sie das seit 122 Jahren und das bleibt auch so! Das Team der Metzgerei Fritz

Wied sagt: „Guten Appetit beim Lesen und wünscht Ihnen eine frohe Weihnachtszeit. Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei uns im Laden, am Telefon oder im Internet!

Ihr Fleischermeister Fritz Wied



200 g Glas
nur 3,20 €

**NEU bei uns:
Wildmettwurst, Wildjagdwurst
und grobe Wildleberwurst**



**Kleine Geschenke erhalten
die Freundschaft!
Kompaktkarton nur 17,00 €**

Genießen Sie die Feiertage und verwöhnen Sie Ihre Familie ganz einfach zuhause mit fertig gebratenen Fleisch-Menüs von uns!

In diesem Jahr sind es gleich 3 „Sonntage“ die geplant werden wollen. In kürzester Zeit und völlig ohne Stress (mit

Gelinggarantie!) zaubern Sie Ihrer Familie wundervolle leckere Mahlzeiten auf den Tisch!

Bitte bestellen Sie diese Gerichte bis spätestens zum 22.12.2009 vor!

Diese Gerichte bereiten wir frisch für Sie, **nur für den**

- Schweinelendchen „Duett“** (Medaillons und Filetstreifen) in milder Dijon-Senfrahmsobbe **Portion = 6,95 €**
- Gänsekeule** (mit einem Stück Brust) in Orangen-Thymian-Soße **Portion = 8,50 €**
- Hirschbraten** in Wachholder-Preiselbeersobbe . **Portion = 7,90 €**
- Hähnchensteaks** in Bratapfel-Soße **Portion = 6,20 €**
- Dessert: gedämpftes Apfeldessert** mit feinen Rosinen, Nüssen und Zimt (400 g = ca. 3-4 Portionen), dazu Vanillesobbe (sep., 150 g) ... **2 Becher f. zusammen = 6,00 €**

Donnerstag, 24.12.09 vor! Diese sind sicher sowie sauber von uns Einwegverpackt und somit gekühlt 3-4 Tage haltbar. Einfach zuhause im Topf, Keramikschale im Umlufttherd (abgedeckt) od. Mikrowelle erwärmen. **Schon ab 1 Portion möglich.**



Vorschlag: servieren Sie dieses köstliche Dessert in einem schönen Sektglas oder Weinglas und verzieren Sie es mit der Vanillesobbe obendrauf!

Weihnachtsgeflügel

Frisches Geflügel zum Weihnachtsfest war schon immer eine Herausforderung für Ihren Metzger!

Frisch soll es sein, anständig gefüttert und natürlich aufgewachsen, und am Festtag soll es im Topf liegen.

- Deutsche frische Gans** ca. 4-5 kg **1 kg = 10,95 €**
- Baby-Pute** ca. 3 kg **1 kg = 6,99 €**
- Frische Pute** 5 kg, 6 kg, 7 kg, bis max. 12 kg .. **1 kg = 6,79 €**
- Franz. Flugente** **1 kg = 8,79 €**
- Franz. Entenbrustfilet** ca. 400-450 g **1 kg = 16,90 €**
- Franz. Entenschenkel** ca. 400 g **1 kg = 7,99 €**
- Kikok-Hähnchen**
Premium-Qualität, ca. 1,5-2 kg schwer..... **1 kg = 5,99 €**

Unsere Gänse liefert uns wieder die Familie Borgmeier aus Delbrück. Wie auch in den letzten Jahren werden die Gänse wenige Tage vor dem Fest geschlachtet und sofort tiefgekühlt um Frische und Geschmack über das lange Fest-Wochenende zu garantieren. Die ganzen Puten und Enten hingegen werden schlachtfrisch und normal „gekühlt“ angeliefert! Bitte bestellen Sie Ihre ganzen Geflügel-Tiere bis zum 11. Dezember 2009.

(Abholung am 23. oder 24.12. möglich)

Wild



Hirschbraten, Hirschkalb und Wildschweinbraten, auch Gulasch oder Steaks nur aus Erndtebrücker Jagd! je nach Teilstück **1 kg ab 12,80-38,00 €**

Im Herbst zerlegt und gefroren, vorrätig – bitte vorbestellen!

Unsere Weihnachts-Empfehlungen für Mo. 21.12. bis Do. 24.12.2009

- Schweinerückenbraten** – natur **Preisknaller 1 kg = 5,79 €**
- Rinderrouladen** – natur, geschnitten **1 kg = 14,90 €**
- Erndtebrücker Spießbraten** – von Hand gerollt, gefüllt mit Schinkenspeck und Zwiebeln, Stück ca. 1,5 oder 2,5-3 kg schwer **1 kg = 9,50 €**

Ein **Geflügeltöpfchen** voller Geschmack, ofenfertig – nur 1 Std. bei 150°C in den Umluftofen, 2 Hähnchenrouladen, 2 Hähnchensteaks und 2 Putensteaks, fein mariniert = 3 mittlere Portionen **je Töpfchen = 8,50 €**

Ein **Fischtöpfchen** voller Geschmack, ofenfertig – nur 1 Std. bei 150°C in den Umluftofen, 600 g Kabeljaufilet mit Senf, durchwachsenem Speck, Zitrone und Tomate mariniert = 3 mittlere Portionen **je Töpfchen = 11,50 €**

Schlesische Weiße – nach orig. Rezept – roh – nur im Advent mit Kalbfleisch und frischer Milch gewurstet **100 g = 0,98 €**

Hausgemachte Steinsalz-Salami – am Stück, mit Natursalz, ohne chemische Zutaten hergestellt, naturgereift, mit Alpenkräutern abgeschmeckt **100 g = 1,79 €**

Preiselbeerleberwurst – fein zerkleinert, die Süße und die herzhaft Wurst passen ideal zusammen **100 g = 1,19 €**

Rosa gebratenes Roastbeef – geschnitten **100 g = 3,99 €**

Wied's Gold Fleischsalat – von Hand ganz fein geschnitten **250 g Becher = 2,50 €**

„Schwarze“ ital. Salami – hausgemacht, mit 70 % Rindfleisch, dünn geschnitten ein „Gedicht“ **100 g = 2,09 €**

Geräucherte Forellenfilets – aus dem oberen Lahntal **Stück = 2,70 €**

Schottischer Räucherlachs – von Hand gesalzen, geschnitten **100 g = 2,99 €**

Schwarzwälder Schinken – original aus dem Südschwarzwald mit Fichtenholz kräftig geräuchert **100 g = 1,99 €**

Knackwürstchen – die lange „knackigen“ im Natursaitling, 105 g schwer **Stück = 0,90 €**

Zillertaler Bergkäse – 3 Monate gereift, 50% Fett i. Tr. **am Stück 100 g = 1,28 €**
geschnitten 100 g = 1,38 €

Französischer Raclette-Käse – geschnitten **100 g = 1,09 €**

Schweizer Raclette-Käse – geschnitten **100 g = 1,49 €**

