

Regionale Spezialitäten verschenken

# Genussvolle Geschenkideen aus dem Hause Gawehn

Gnarrenburg (mb). Weihnachten – das Fest der Liebe und der kleinen Aufmerksamkeiten rückt immer näher. Jedes Jahr aufs neue stellt man sich die Frage, welche Geschenke soll es für die Familienmitglieder, Freunde, Bekannte, Mitarbeiter und Kollegen geben. Seit jeher steht die Fleischerei Gawehn für Regionalität, Tradition und Qualität. Deshalb führen Sie auch in diesem Jahr die Idee fort,

ein Stück Tradition zu verschenken und halten genussvolle Geschenkideen für Weihnachten bereit. Ob Präsentkörbe gefüllt mit Wurstspezialitäten, dem beliebten „metzger“ Glühwein, prallgefüllte Geschenkkartons, oder den beliebten Nikolaus-Mettwürsten – das Team um Melanie und Stefan Gawehn berät Sie gerne und stellt Ihnen individuelle Weihnachtspräsente zusammen. Für Männer die Beef lieben – verschenken Sie

einen Gutschein von der Fleischerei Gawehn oder das leckere Dry Aged Steak aus dem Reifeschrank. Dieser ist für Männer das, was für Frauen der volle Kleiderschrank ist. „Wir verpacken die dry aged Steaks gerne auch als Geschenk für ihren Liebsten“, verriet Melanie Gawehn. Lassen Sie sich von den regionalen Spezialitäten inspirieren und verschenken Sie Qualität die man sehen und schmecken kann.



## Weihnachtliche Genüsse in Ihrer Spezialitäten-Fleischerei Gawehn

### Gawehn Fleischspezialitäten zum Fest

**Festtagsbraten vom Schweinenacken**  
gefüllt mit Hack, Pilzen u. Zwiebeln herzhaft gewürzt 100 g **0,89 Euro**  
Gerne füllen wir Ihnen auch Braten nach Ihrer Wahl  
(Garzeit für ein 1 kg : 160 °C, 70 Minuten im Backofen)

### DELIKATESSEN ZUM FEST

**Rinderrouladen**  
zum selber wickeln oder fertig gefüllt 100 g **1,49 Euro**

**Kalbsschnitzel aus der Oberschale**  
ein Genuß das echte Wiener Schnitzel 100 g **2,89 Euro**

**Iberico Kotelett**  
der einzigartige nussige Geschmack 100 g **2,89 Euro**

**Iberico Filet**  
der einzigartige zarte nussige Geschmack 100 g **3,69 Euro**



**Regionale DRY-AGED-STEAKS**  
aus unserem DRY-AGE KÜHLSCHRANK mindestens 8 Wochen am Knochen gereift, vom heimischen Rind (z. B. vom Hof Tessner Volkmarst)

**T-Bone Steak, Ochsenkotelett, Flanksteak, Entrecote**

Von Jägern aus der Region halten wir leckere Braten vom Wildschwein und Reh bereit, sowie Wildmettwurst und frische Wildbratwurst.

**Liebe Kunden, auch in diesem Jahr gilt Ihnen unser Dank für Ihre Treue und Ihr Vertrauen in unser Handwerk.**

Wir hoffen, Ihnen zu den Festtagen leckere Gaumenfreuden bereiten zu können. Von Herzen wünschen wir Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit ein wundervolles Fest und großartiges Comeback in 2019.

**Familie Gawehn & das Gawehn-Team**

Werden Sie unser Freund auf Facebook oder folgen Sie uns auf Instagram.



### Geflügelspezialitäten zum Fest

**Entenbrustfilet** frisch oder mariniert mit einer feinen Orangenmarinade 100 g **2,19 Euro**

oder auch als vorgegartes **Orangenentenbrustfilet** das Sie nur noch kross anbraten und erwärmen müssen 100 g **2,99 Euro**

**Frische Freilandgänse** 1 kg **17,90 Euro**

**Frische Enten** 1 kg **14,90 Euro**

**Rosmarin-Hähnchenbrust oder Orangenhähnchenbrust**  
Garzeit: ca. 25 Minuten bei 80°C siedendem Wasser ziehen lassen, danach kurz anbraten

Weihnachten unsere leckereren **KIKOK-Hähnchen / Hähnchenbrustfilets Gänsekeulen, Entenkeulen** genießen.

Bitte bestellen Sie frisches Geflügel und Wild aus der Region bis zum 8. Dezember 2018 vor!



\*\*\* Immer wieder lecker an den Feiertagen \*\*\*

Traditionell zu Weihnachten oder Silvester (Ab 5 Personen)

**Raclett- oder Fonduefleisch** mit Rind, Schwein, Geflügel und Mettbällchen dazu Knoblauchsoße, Spezialsoße pro Person **9,00 Euro**

### Spezialitäten aus unserer Wurstmanufaktur

**Preisselbeerleberpastete** mit weihnachtlichen Gewürzen 100 g **1,89 Euro**

**Schlesische Weißwurst** nach altüberlieferten Familienrezept 100 g **1,19 Euro**

**Wiener Würstchen** der Weihnachtsklassiker dazu unser lecker hausgemachter Kartoffelsalat 100 g **1,09 Euro**

**Unsere Spezialitäten: Roastbeefröllchen, Kalbfleischröllchen, Seranoröllchen** lecker gefüllt, Lachspralinen mit Honigsenf

**Schlemmerpfanne für den Ofen ( für 2 Personen)**

**Schweinefilettöpfchen** mit frischen Champignons u. Röstzwiebeln in Rahmsoße, zum Gratinieren in der Aluschale (Garzeit 160 C° 25 Minuten im Backofen) Topf **14,00 Euro**

**Hähnchenfilettöpfchen** mit Pfirsichen in milder Currysoße (Garzeit 25 Minuten 160 C° im Backofen) Topf **14,00 Euro**

**2 fertig gegarte Rinderrouladen mit Soße** Topf **9,00 Euro**

**Rindersteaktöpfchen** mit frischen Champignons in Rahmsoße (Garzeit 25 Minuten 160 C° im Backofen) Topf **18,00 Euro**

**Vegetarisch gefüllte Champignons** (Garzeit ca. 20 Minuten im Backofen bei 160° C) dazu unsere kleinen Aluschalen mit hausgemachten Kartoffelgratinoder Minispeckkartoffeln, Apfelrotkohl, Gemüsepfännchen – fertig ist das Schlemmermenü



### Feinkostsalate aus eigener Herstellung und Fischspezialitäten

aus der Fischmanufaktur bei uns in großer Auswahl erhältlich.

### UNSERE FESTTAGSÖFFNUNGSZEITEN:

Samstag, 22. 12. 7.00 - 12.00 Uhr Montag, 24. 12. 7.00 - 12.00 Uhr  
Montag, 31. 12. 7.00 - 12.00 Uhr

Denken Sie rechtzeitig an die Feiertage und bestellen Sie Ihre Fleisch- und Wurstspezialitäten bis zum 15. 12. 2018 mit dem Bestellcoupon bei uns vor.

## Appetit auf Spezialitäten aus unserer Manufaktur?

Name: \_\_\_\_\_

Straße/Ort: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Ich hole meine Bestellung

am \_\_\_\_\_

um \_\_\_\_\_ ab. \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

