



Weihnachten mit D&B

Wir bereiten gerne küchenfertig für Sie zu. Sie brauchen die Speisen an den Feiertagen nur noch kurz erwärmen oder die Sou Vides Gerichte kurz anbraten.

25.12.

+

26.12.

G
E
S
C
H
L
O
S
S
E
N

Vorspeisen

Kartoffel – oder Kürbiscremesuppe
Stremellachs mit Sahnemeerrettich
Vitolo Tonnato mit Thunfischsoße
Roastbeef mit Remoulade

Hauptspeisen

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsoße
Cordon Bleu mit D&B Schinken & Bergkäse,
Entenkeule geschmort,
Wildragout
Lammragout mit Gemüsewürfel,
Sauerbraten,
Rinderrouladen,
Hähnchenbrüstchen mit Sesam paniert,
Rindersteak, Schweinefilet oder Entenbrustfilet als
Sou Vides gegart

Soßen

Bratensoße ~ Rahmsoße

Gemüse

Vichy-Karotten , Rotkraut , Rahmwirsing
~ Speckbohnen

Beilagen

Semmelknödel, Kartoffelknödel, gratinierte
Kartoffel, Spätzle, Kartoffeltaler

Dessert

Walnuss-Schoko-Dessert ~ Crème Brûlée~
Panna-Cotta mit Rotweinkirschen ~
Schokomousse

A
B
H
O
L
U
N
G

Am
24.12.
bis
12 Uhr

**Enten und Gänse bekommen Sie nur auf
Vorbestellung bis zum 10.12.24**

D&B Fleischerei und Partyservice*Karlsbaderstr.46*75196 Remchingen-Nöttingen
info@duerr-beier.de 07232/366 511

Liebe Kundinnen und Kunden,
eine Vorbestellung erleichtert uns die Arbeit für
Ihr Weihnachtsessen sehr.

Füllen sie einfach den Vorbestellzettel aus und
geben sie diesen persönlich ab, per Mail
info@duerr-beier.de oder per Fax 07232/366510.
Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Auswahl
auch gerne behilflich, rufen Sie einfach an
07232/366511.

Unser Laden-Team in Nöttingen ist vor den
Feiertagen zu den gewohnten Zeiten für Sie da.

Mo-Fr. 7.00-18.00 Uhr

Sa 7.00 - 13.00 Uhr

Am 24.12. bis 12.00 Uhr

Am 31.12. bis 13.00 Uhr

Das Kuheck-Team hat eine kurze Pause
Ab 20.12.2024 und ist am 02.01.2025
wieder für Sie da.

Ihr Dürr & Beier Team

Übrigens: Wir freuen uns auch über Ihre
Silvesterbestellung.



Unsere Menü-Karte an Weihnachten und zum Jahresende



Das Jahresende steht vor der Tür und
damit Sie diese schöne Zeit mit Ihrer
Familie und lieb gewonnen Freunden
verbringen können, möchten wir Ihnen
dazu Gutes und Leckeres aus unserer
eigenen Schlachtung und Produktion
vorbereiten.

Auf der Innenseite regen wir ihren
Appetit an. Stellen Sie in aller Ruhe
ihre Zutaten zusammen und machen Sie
sich das Kochen etwas leichter.