

Herzlich Willkommen im weihnachtlichen Schlemmerparadies

Ihr Essen ist unsere Leidenschaft. Lassen Sie sich von unseren köstlichen Angeboten zum Weihnachtsfest inspirieren und verwöhnen.

Festtagsaufschnitt

Frische Wurstwaren, milde Schinkenspezialitäten, saftiger Kochschinken...und für alle, die das Besondere lieben: saftig gegrillte Bratenspezialitäten.

Festtagsbraten für Sie vorbereitet

Rind, Schwein, Kalb, Lamm- gerollt, gefüllt, gespickt oder mariniert! Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen auch Fisch, Wild & Geflügel an.

Festtagsbeilagen aus der Baumanns-Küche

Variationen von Gratins mit Kartoffeln bis hin zu Gemüse & andere mundende Spezialitäten.

Festtagsdessert

Wir empfehlen Ihnen speziell zur Weihnachtszeit unser

Grand-Dessert:

Mousse au Apfel mit karamelisierten Mandelblätter 1 Port. 2,95 € oder Cappuccino Mousse mit Spekulatius-Crunch 1 Port. 2,95 €

Ihre Familie wird begeistert sein!

Da kommt garantiert Weihnachtsstimmung auf!

In diesem Sinne wünscht Ihnen das gesamte Baumanns-Team im Kreise ihrer Familie ein frohes & gesegnetes Weihnachtsfest.



Küchenfertige Weihnachtsgerichte

Mindestbestellmenge je Gericht ab 2 Portionen



Extra für Sie von unseren fleißigen Weihnachtsengeln liebevoll gekocht. Sie müssen es nur noch erwärmen!

Abholbereit Mittwoch, den 22.12.2021 ab 15:00 Uhr

- ❖ **Rindfleischsuppe** 1 Glas= 3Port.(1000ml) 6,95 €
mit Gemüsestreifen, Fleischwürfel & Eierstich

- ❖ **Sauerbraten „Rheinische Art“** 1Port. 9,50 €
mit Original Rübenkaut verfeinert

- ❖ **Boeuf Stroganoff** 1 Port. 9,90 €
zarte Rinderhüftstreifen mit Pfifferlingen in
kräftig mundender Rotweinsauce

- ❖ **Rinderhüfte in Burgundersauce** 1 Port. 9,90 €
der besondere Braten zum Fest in aromatischer Sauce

- ❖ **Züricher Kalbgeschnetzeltes** 1 Port. 12,90 €
mit kleinen Champignonköpfen
in Weißwein -Sahnesauce



Alle Speisen sind je nach Menge zwischen 45 - & 90 Min. bei 120°C zu erwärmen. Detaillierte Informationen erhalten Sie in unserer Fleischerei.

Küchenfertige Weihnachtsgerichte

Mindestbestellmenge je Gericht ab 2 Portionen



Extra für Sie von unseren fleißigen Weihnachtsengeln liebevoll gekocht. Sie müssen es nur noch erwärmen!

Abholbereit Mittwoch, den 22.12.2021 ab 15:00 Uhr

- ❖ **Knuspergans auf Winterfrucht** 1 Port. 13,90 €
Gänsekeulen mit Zwiebeln, Backpflaumen, Apfelscheiben in Rotweinsauce
- ❖ **Entenbrustfilet in Orangensauce**
ein Gaumenschmaus für alle Gourmets 1 Port. 13,90 €
- ❖ **Schweine-Sahnegeschnetzeltes „Crema“** 1 Port. 7,90 €
magere Schweineschinkenstreifen in würziger Champignon-Sahnesauce
- ❖ **Putensahnegeschnetzeltes „Crema“** 1 Port. 8,90 €
Putenstreifen in würziger Champignon-Sahnesauce



Alle Speisen sind je nach Menge zwischen 45 - & 90 Min.
bei 120°C zu erwärmen.

Detaillierte Informationen erhalten Sie in unserer Fleischerei.

Alle Bestellungen bitte bis zum 17.12.2021 abgeben!

Küchenfertige Jungrindspezialitäten

Mindestbestellmenge je Gericht ab 2 Portionen

- ❖ **Roastbeef mit Kräuterkruste** 100g 3,69 €
mit Sauce Bearnaise, 1- 1 ½ Std. bei 160°C
- ❖ **Tournedo im Speckmantel** 100g 4,99 €
kleines Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter
- ❖ **Sauerbraten** 100g 1,49 €
eingelegt nach Hausfrauen-Art
- ❖ **Rinderhüftsteak** 100g 2,99 €
sehr zart

Küchenfertige Kalbspezialitäten



Mindestbestellmenge je Gericht ab 2 Portionen

Unser Extra für sie: Alles vom Salzwiesenkalb!

Aus dem niedersächsischen Nationalpark Wattenmeer

- ❖ **orig. Cordon Bleu vom Kalb** 100g 2,99 €
mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt
- ❖ **Saltimbocca** 100g 3,59 €
dünnes Kalbschnitzel mit Parmaschinken & Salbeiblätter
- ❖ **Kalbsbraten im Bratschlauch** 100g 2,49 €
aus der Keule, mit Currywürzung, 1-1 ½ Std. braten bei 160°C
- ❖ **orig. Züricher Geschnetzeltes vom Kalb, roh** 100g 2,99 €
mit Champignons in Sahnemarinade

Lammspezialitäten -Vorbestellung erwünscht -

Ob Lammkeule, Lammrücken, Lammkotelett, Lammkaree oder Lammhüfte alles frisch für Ihre eigenen Rezepte! Auf Wunsch von uns natürlich auch mariniert oder gewürzt!

- ❖ **Lammragout Avignon** 100g 1,99 €
mit grünen Bohnen& roten Zwiebeln, ca.30-40min. bei 180°C

Küchenfertige Schweinespezialitäten

Mindestbestellmenge je Gericht ab 2 Portionen

- ❖ **Schweinefilet mit Pecorino-Kräuterkruste** 100g 1,99 €
ca. 35min. bei 160°C
- ❖ **Schweinefilettopf " Försterin "** 1Port. 7,50 €
mit Pfifferlingen& Spinat, ca. 30-45 min. bei 160°C
- ❖ **Schweinefilettopf "X-Mas" Special** 1Port. 7,50 €
- in Champignon-Rahmsauce,
- in Pfefferrahmsauce,
- in Broccoli-Rahmsauce. ca. 50-65 min. bei 160°C

Fisch

Mindestbestellmenge je Gericht ab 2 Portionen

- ❖ **Lachsfilet auf Gemüsebett** je Port. 11,50 €
mit Julienne Gemüse, dazu empfehlen wir Schlemmerkartoffeln,
ca. 30-45 min. bei 160°C
- ❖ **Lachsfilet auf Broccoli-/ oder Spinatbett** je Port. 11,50 €
in Sahnesauce, dazu empfehlen wir Buttereis oder
Schlemmerkartoffeln, ca. 45-60 min. bei 160°C

Frisches Wild

Vorbestellung bis zum 10. Dezember 2021

- ❖ **Hirsch und Wildschwein**
aus der Eifel und dem Bayrischen Wald



Küchenfertige Geflügelspezialitäten

Mindestbestellmenge je Gericht ab 2 Portionen



- ❖ **Hähnchenbrust Florentiner Art** 100g 1,49 €
mit Spinat-Frischkäsefüllung, ca. 25-35 min. bei 160°C
- ❖ **Hähnchen-Minirolle Gabriel** 100g 1,49 €
mit rohem Schinken & Broccoliröschen, ca. 30-40min. bei 160°C
- ❖ **X-Mas Putenfilettopf** 1Port 7,50 €
 - in Champignon-Rahmsauce,
 - in Pfefferrahmsauce,
 - in Broccoli-Rahmsauce. ca. 50-65 min. bei 160°C
- ❖ **Putenbraten mit Apfelkruste** 100g 1,39 €
dazu empfehlen wir Sauce Bernaise & Schlemmerkartoffeln,
ein perfektes Gericht, ca. 1 ½ -2 Std. bei 160°C

Frischgeflügel



WICHTIG:

Bestellungen bitte bis zum 10.12.2021 abgeben.

- ❖ frische französische Entenbrust (Filet) 100g 2,49 €
- ❖ frische Flugenten 100g 1,59 €
weiblich bis 1,6kg; männlich bis 2,5kg
- ❖ frische Pute ab 2,5-7kg 100g 1,19 €
- ❖ frische heimische Gans 100g 1,89 €

Beilagen



Festliche Beilagen aus der Weihnachtsküche zum selber Abbacken:

- ❖ **Kartoffelgratin** 500g Schale 4,50 €
ca. 45 min. bei 160°C
- ❖ **Schlemmerkartoffeln** 500g Schale 4,50 €
ca. 45 min. bei 160°C
- ❖ **Prinzessbohnen im Speckmantel** 1Bd. 1,00 €
ca. 30 min. bei 130°C
- ❖ **Gemüseplatte Gartenmeister 5 erlei“** 4 Pers. 13,95 €
ca. 45-60 min bei 120°C

*Feiern Sie Ihre eigene kleine
Silvester-Party Daheim*



Baumanns' Silvester Menü

Filettopf mit grünem Pfeffer,
Hähnchenbrust "Toskana Art",
Bohnensalat Janosch, Farmersalat,
Schlemmerkartoffeln,
Himbeer-Schmandcreme



ab 10 Pers. pro Pers. 18,90 €

Frisch gekocht ABHOLUNG am Silvester-Abend ab 10 Personen.

Schmackhafte Geschenkkideen

Gutscheine, Wurststräuße & Geschenkkörbe ab 30,- €



Angebote vom Weihnachtsmann

gültig in der Zeit von Mi., 22.12.2021 – Fr., 24.12.2021



Sauerbraten nach Hausfrauenart eingelegt	100g	1,49 €
Filettopf X-Mas Spezial	400g 1Port.	7,50 €
Hähnchenbrustfilet kalorienarm	100g	1,29 €
Schlesische Weißwurst ab Mi., 22.12.	100g	1,39 €
Wiener Würstchen knackig lecker	100g	1,29 €
Backschinken mild gesalzen	100g	1,99 €
Delikatess-Leberwurst fein	ca. 190g 1Stck.	3,00 €
kleine Schinkenwurst	ca. 260g 1Stck.	3,00 €
Geflügelsalat Hawaii mit Ananas	100g	1,49 €
Fleischsalat à la Baumanns	100g	0,89 €

Unsere weihnachtlichen Öffnungszeiten:

Mo. 20.12.2021 ganztägig geschlossen,
Di. 21.12.2021 7:30-13:00 Uhr u. 15.00-18.00 Uhr
Mi. 22.12.2021 7:30Uhr durchgehend bis 18:00 Uhr
Do. 23.12.2021 7:30 Uhr durchgehend bis 18:00 Uhr
Fr. 24.12.2021 Heiligabend 7:00 - 12:00 Uhr

Für die Tage nach Weihnachten haben wir folgende Öffnungszeiten:

Mo. 27.12.2021 ganztägig geschlossen.
Di. 28.12 & Mi. 29.12. & Do. 30.12.2021 jeweils von 7:30-13:00 &
15:00-18:00 Uhr. Silvester 7:30 -13:00 Uhr



Am Di. den 04.01.22 starten wir in das NEUE GESCHÄFTS-JAHR 2022
von 7:30-13:00 & 15:00-18:00 Uhr

Ihre weihnachtliche Fleischerei Baumanns

Bahnstraße 66, Tel: 02161/931470, Fax: 02161/931471
www.fleischerei-baumanns.de, Facebook: Baumannscatering

Druckfehler & Irrtümer vorbehalten!

