



Wir wünschen Ihnen ...

**WUNDER-
SCHÖNE
FEIERTAGE!**

Ihre
Familie Vogt

**Weihnachten
für Genießer**



DIE FESTLICHE Vorspeise

Unsere selbstgemachten Terrinen enthalten nur beste Zutaten, die mit handwerklichem Können eigens hergestellt werden.

- **Wildterrine**
- **Lachsterrine**
- **Leberpastete** | mit Pfeffer
- **Rehpastete** | mit Preiselbeeren
- **Vitello tonnato** | Das Beste weit und breit



UNSER
GANZER
STOLZ!

HAUSGEMACHTE FEINKOSTSALATE

Jeden Tag frisch

Zu unserem Grundsortiment gibts dieses Jahr für Sie dazu:

- **Waldorfsalat**
- **Feiner Schinken-Spargel-Cocktail**
- **Geflügelsalat** | mit Ananas und Mandarinen

UNSERE FEINACHTLICHEN ANGEBOTE zum Fertigmachen

Ab **28.**
Nov. 2024

- **Pastetenschinken**

Würziger Schinken im krossen Pastetenteig zum Backen im Ofen. Einfach genießen.

1,59 € / 100 g

- **Schäufele**

Ob mit Sauerkraut oder unserem hausgemachten Kartoffelsalat – ein würziger Genuss.

9,90 € / kg

- **Rumpsteak**

Von jungen Färsen, natürlich aus eigener Schlachtung, von Meisterhand zugeschnitten, perfekt gereift.

3,39 € / 100 g



ZARTES IN BLÄTTERTEIG GEHÜLLT ...

- Rinderhüftfilet im Blätterteig
- Schweinefilet im Blätterteig
- Kassler im Blätterteig

RAFFINIERTE

Braten

- **Schweinefilet „Hubertus“** | mit feiner Pilzfüllung
- **Zigeunerbraten vom Rind** | mit würzigem Speck
- **Putenrollbraten** | mit Gemüse-Käse-Füllung
- **Zwiebelbraten vom Schwein** | mit Zwiebeln und Speck
- **Schweinerücken** | mit Speck, Zwiebeln und Senf
- **Schweinefilet** | im Tomaten-Kräutermantel



FÜRS FEST:

Bitte unbedingt
in unseren Fachgeschäften
vorbestellen
bis **spätestens**

14. Dez. 2024

Festtage

À LA CARTE

Servierfertige Gerichte auf Vorbestellung: An den Festtagen zaubern wir Ihr Lieblingsgericht. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie das Weihnachtsfest mal ohne Küchenstress. Unsere freundlichen Service-Mitarbeitenden in unseren Fachgeschäften nehmen Ihre Wünsche entgegen und beraten Sie gerne.

WÄHLEN SIE AUS VIER FESTTAGSGERICHTEN:

- **Kalbsrückensteak** | in Steinpilz-Rahmsoße
15,90 € / Portion
- **Rehedelgulasch** | in pikanter Wild-Soße
15,90 € / Portion
- **Sauerbraten** | in feiner Soße
12,90 € / Portion
- **Lachsfilet** | in feiner Soße
15,90 € / Portion

Als Beilage empfehlen wir Ihnen unser hausgemachtes Kartoffelgratin und unsere hausgemachten Kartoffel- und Spinatknödel.



Beflügelt

DIE SINNE

UNSER WEIHNACHTSGEFLÜGEL

- **Frische badische Freilandgänse und Gänsekeule/-brust**
vom Geflügelhof Reinbold in Freiamt – von uns selbst zerlegt
- **Frische Pute**
- **Französische Freilandpute** | etwas Besonderes
- **Französische Barbarie-Enten**
- **Entenbrust und Entenkeulen**
- **Freilandpoularde Label Rouge**
- **Poulet Pattes Noire**
- **Perlhuhn**



VON DRAUSS' VOM
Walde

- **Unser Rehfleisch:**
Bestes Rehfleisch aus heimischer Jagd,
sauber pariert und zugeschnitten.



GANZ OBEN AUF DER Wunschliste

- **Fondue Bourguignonne** | in Würfel geschnitten, für das Garen und Rösten in Fett
- **Fondue Chinoise** | in Scheiben geschnitten, für das Garen in der Brühe

Diese Fondue-Fleischsorten schneiden wir für Sie frisch:
RIND, SCHWEIN, PUTE, KALB

- **Hausgemachte Fondue-Bouillon** (Ein Muss für jedes gute Fondue)
- **Leckere hausgemachte Fondue-Soßen** | Curry-Mango-Soße, CocktailsöÙe, KnoblauchsöÙe, RemouladensoÙe, Grüne SoÙe, WhiskeysöÙe und Sahne-Meerrettich



Bitte bei uns
vor Ort
vorbestellen!



VOGT
DRY-AGED
BEEF
■ BY VOGT ■

REIF! FÜR DAS PERFEKTE STEAK?

DRY-AGED BEEF by VOGT ist Premium-Fleisch-Genuss, der über mehrere Wochen in unserer speziellen Dry-Aged-Reifekammer am Knochen gereift ist. Eine Offenbarung für Fleischliebhaber und Grillbegeisterte, die das Besondere schätzen.

T-Bone | Porterhouse | Ochsenkotelett | Kalbskotelett



KOMMEN, SCHAUEN, GENIESSEN:

VOGT Dry-Aged-Reifekammer Johannesplatz 7 • 77815 Bühl

APPETIT AUF Weihnachten?

VOGT
Darf's ein bisschen Heimat sein?

So soll es sein! Verwöhnen Sie Ihre Familie und Gäste mit leckerster Wurst und feinstem Fleisch. Oder lassen Sie sich doch einfach mal verwöhnen – mit unseren küchenfertigen Genussideen schenken wir Ihnen mehr Zeit fürs Fest. Sie brauchen Rat oder Unterstützung? Unser Team hilft Ihnen gern weiter!

Wir sagen herzlich Danke für Ihre Treue und Ihr Vertrauen und wünschen ein herzhaftes und tolles neues Jahr mit vielen Genussmomenten von und mit VOGT.



Ihre
Familie Vogt
und das
gesamte
Team



UNSERE FACHGESCHÄFTE

77815 Bühl | Stammhaus Bühl
Johannesplatz 7 | Tel. 07223 9309-0

77815 Bühl | Filiale im Kaufland
Güterstr. 10 | Tel. 07223 951018

77830 Bühlertal
Hauptstr. 151 | Tel. 07223 72924

76530 Baden-Baden
Lichtentaler Str. 4 | Tel. 07221 392662

76532 Baden-Baden Oos
Filiale im Kaufland
Rheinstr. 134 | Tel. 07221 61689

76534 Baden-Baden Steinbach
Steinbacher Str. 39 | Tel. 07223 57205

76437 Rastatt
Schlossstr. 10 | Tel. 07222 35576

76437 Rastatt | Filiale im Kaufland
Rauentaler Str. 21 | Tel. 07222 830576

77855 Achern
Hauptstr. 66 | Tel. 07841 26395

77652 Offenburg
Steinstr. 13 | Tel. 0781 9192880

77652 Offenburg | Filiale im Kaufland
Okenstr. 74 | Tel. 0781 6392944

77694 Kehl
Rheinstr. 71 | Tel. 07851 2553

77876 Kappelrodeck
Hauptstraße 101 | Tel. 07842 9957625

www.metzger-vogt.de



@metzgervogt