Bellendorf's Adventskalender 2022

Do. 1.12. Frische Bratwurst *100 g* **-,89 €**	**Fr. 2.12.** Feine Teewurst Grobe Teewurst *100 g* **1,29 €**	**Sa. 3.12.** Pfefferbeißer *100 g* **1,19 €**		**Mo. 5.12.** Gehacktes vom Rind *100 g* **-,99 €**	**Di. 6.12.** Frische Bratwurst *100 g* **-,89 €**
Mi. 7.12. Rinderhüfte *100 g* **2,29 €**	**Do. 8.12.** Schweinekotelett *100 g* **1,09 €**	**Fr. 9.12.** Frische Mettendchen *100 g* **1,09 €**	**Sa. 10.12.** Fleischsalat *100 g* **-,95 €**		**Mo. 12.12.** Gulasch, Gemischt *1 kg* **11,- €**
Di. 13.12. Schinkenbraten *1 kg* **11,90 €**	**Mi. 14.12.** Gehacktes vom Rind *100 g* **-,99 €**	**Do. 15.12.** Rindfleisch für Zwiebelfleisch Zungenstück/Wade *1 kg* **10,90 €**	**Fr. 16.12.** Schweineleberwurst Fein & Grob *100 g* **1,19 €**	**Sa. 17.12.** Portionswurst Frischwurst *100 g* **1,39 €**	
Mo. 19.12. Sauerbraten Eingelegt *1 kg* **13,90 €**	**Di. 20.12.** Kochschinken *100 g* **1,79 €**	**Mi. 21.12.** 6er Wiener im Schlauch *1 Packung* **6,- €**	**Do. 22.12.** Kalbsleberwurst *1 Stk.* **2,- €**	**Fr. 23.12.** Fleischwurst Ganzer Kranz *1 Stk.* **10,- €**	**Sa. 24.12.** Gemischter Fest- tagsbratenaufschnitt *100 g* **2,09 €**

Bestellzettel

Name	Telefon	Tag
Straße	Ort	Datum
Lembeck 02369 / 7828 Schulstr. 8 • 46286 Lembeck	**Borken** 02861 / 2794 Markt 12 • 46325 Borken	**Heiden** 02867 / 230 Rekener Str. 10 • 46359 Heiden

Liebe Kunden und Freunde,

verbunden mit einem ganz herzlichen Dankeschön für Ihre Treue und das uns entgegengebrachte Vertrauen wünschen wir Ihnen, Ihren Familien und Freunden eine besinnliche und friedvolle Weihnachtszeit, geruhsame Feiertage und einen guten Start ins neue Jahr 2023!

Ihre Familie Tiemann & das Team der

Weihnachtsmetzgerei Bellendorf

Happy Xmas (War is over)

Da hätten wir also wieder mal Weihnachten…
Wie ist es euch denn so ergangen seit dem letzten Mal?
Wieder ein Jahr vorbei, und ein neues, das gerade anfängt.

Also wieder mal Weihnachten…
Hoffentlich geht es euch gut –
All Ihr, die ihr mir lieb und wert seid, egal ob jung oder alt.

Fröhliche Weihnachten allerseits und ein frohes neues Jahr!
Hoffen wir, dass es ein gutes wird, eins ohne Angst.

Da wäre also wieder mal Weihnachten…
Für die Schwachen und die Starken,
Die Reichen und die Armen –
Irgendwie läuft die Welt aus dem Ruder.

Und deshalb:
Fröhliche Weihnachten für Schwarze und Weiße,
Hören wir doch endlich damit auf, uns gegenseitig zu bekämpfen.

Frohe Weihnachten!
Der Krieg ist vorbei – ihr müsst es nur wollen.

John Lennon ☮

Unsere Geschenkidee zum Fest

- Hausgemachte Schinken, in Ruhe gereift und getrocknet
- Hausgemachte Dauerwurst und Mettwurstspezialitäten
- Ausgesuchte Weine und Liköre
- Feine Sauergemüse und Marmeladen
- Hausmacher Wurstspezialitäten im Glas
- ***Stets liebevoll verpackt im Präsentkarton!***

Und neu in diesem Jahr:
Im Zuge des Umweltschutzes haben wir uns eine nachhaltige Verpackung überlegt!

Im Ostwestfälischen hergestellte Trockentücher mit schönen Motiven als perfekte Alternative zum Geschenkpapier!

Hochwertig verpackte Geschenke und im Nachgang ein nützlicher Blickfang in der Küche! Sie können ein Tuch für 6,50 € erwerben und wir verpacken Ihr Präsent darin gratis. Für das Verpacken mit Folie und Bändern berechnen wir 2,50 €.

Natur Dußell

Heimat. Natur. Geschmack.

Mit unserem **Rind- und Schweinefleisch** bringen wir ein saftiges Stück Fleisch mit einer natürlichen Aufzucht in Einklang. Die Schweine und Rinder stammen aus Lembeck und werden im Offenstall und auf der Wiese aufgezogen. Von der hauseigenen Schlachtung im Betrieb über die Verarbeitung bis auf den Teller des Kunden: Der gesamte Prozess ist patentiert und zertifiziert durch die Firma ORGAINVENT. Der Bezug zu den Tieren ist dabei vorhanden und unsere Mitarbeiter haben eine Tierschutz-Schlachtprüfung abgelegt.

Mit diesem Konzept sind wir einzigartig. Darauf sind wir stolz!

Unsere Aufzuchtkriterien und weitere Informationen finden Sie unter:
www.metzgerei-bellendorf.de

Schweinefilet
Der Klassiker, auch als **Filet im Blätterteigmantel.**
Karbonade, Rücken
ist sehr mager und zart. Auch mit **Pilzfülle.**
Nacken
ist dank der ausgeprägten Marmorierung sehr saftig. Auch als **Spießbraten mit Mett & Zwiebel** gefüllt.
Schinken
ist der Klassiker!
Oberschale
das klassische Schnitzel.
Unterschale
zartes Geschnetzeltes.
Hüfte
saftiger Krustenbraten.
Nuss zarter Braten.
Schulter
saftig mageres Gulasch.

Natur Dußell

Brust & Flache Rippe
Das Beste für die gute Suppe.
Schulter, Schild, Falsches Filet
Magere Stücke aus dem Bug. Ideal als Kochfleisch, Braten und Gulasch.
Nacken, hohe Rippe, Wade
eignen sich hervorragend zum Kochen und Schmoren. Aufgrund der Fleischstruktur benötigen diese Stücke generell eine feuchte Hitze und eine längere Garzeit.
Dicke Schulter und Keule
Die edlen Kernstücke für einen zarten Rinderbraten.
Rücken >Roastbeef<
ist mindestens 3 Wochen im Knochen gereift und somit ein absolutes Highlight in der Pfanne als Steak. Aber auch schön langsam bei niedriger Temperatur medium gebraten ein absoluter Hochgenuss!
Filet
ist als Steak oder auch als Filetbraten ein Hochgenuss. Das edelste Stück gebraten, geschmort oder gekocht!

Probieren Sie dazu unsere
selbst kreierten Würzungen:
Steakpfeffer, Chicken spicy und Tiemann‘s mediterran

Ihr Metzger mit Bellendorf im der Herrlichkeit Lembeck

Fondue und Raclette haben eines gemeinsam:

Beides ist wie geschaffen für einen gemütlichen Abend mit Familie und Freunden. Pfännchen und Spieße befüllen, am Tisch zubereiten und dabei gesellig bei einem guten Gläschen beisammen sitzen. Einfach herrlich!

Wir bereiten individuelle Raclette- und Fondueplatten für Sie zusammen!

Zartes Schweinefilet
Magerer Schweinerücken
Milder Kasseler Rücken
Saftiges Schweinenüßchen
Zartes Rinderfilet
Saftiges Roastbeef
Zarte Rinderhüfte
Zarte Hühnchenbrust
Magere Putenbrust
Zarte Entenbrust
Feinster Kalbsrücken
Zartes Kalbsfilet
Lammrücken
Lammfilet

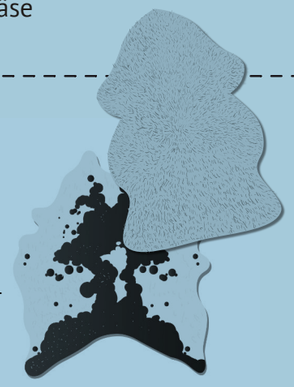
Nudelsalat
Kartoffelsalat
Kartoffelsalat mediterran mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Selleriesalat mit Apfel, Ananas & Nüssen

...das Topping für perfekten Fleischgenuss:
Apfel-Meerrettichsoße
Preiselbeerschmand
Curry-Ananasschmand
Pfeffercreme
Honig-Senfcreme
Kräuterschmand

Alle Saucen bereitet unsere kalte Küche zu!
Als knackige Beilagen haben wir vorbereitet:
Marinierte Champignons
Antipastigemüse
Peppadews
Gefüllte Pepperonelli
Feine Käsespezialitäten
Original Schweizer Raclette-Käse

Wie jedes Jahr ziehen wir auf unserer Gänsewiese Brinker Gänse groß. **Glückliche Gänse** mit Gras und Getreide gefüttert. Da die Anzahl begrenzt ist, bitten wir um rechtzeitige Reservierung.

Wildbret – das Natürlichste!
Aus heimischen Wäldern: Reh und Hirsch, sowie Wildschwein, Braten aus Schulter, Keule und Rücken.



Unsere Rinder und Schafe leben frei in Herden der Herrlichkeit auf saftig grünen Weidewiesen. Wenn sie ihrer Bestimmung nach zu besten Fleisch- und Wurstwaren veredelt werden, bleibt das Fell als kostbares und nachhaltiges Naturprodukt. Diese Felle lassen wir bei einem Münsterländer Gerber zu **gemütlichen Fellteppichen** für Ihr Zuhause weiterverarbeiten. Unsere Felle sind atmungsaktiv, äußerst strapazierfähig und immer ein Unikat. Durch unseren Produktpass hat jedes Fell seine Historie, die sich lückenlos zurückverfolgen lässt.