

FESTE FEIERN.

RACLETTE UND FONDUE

VOM RIND, KALB, SCHWEIN, HÄHNCHEN & PUTE Geschnitten und portioniert zu ca. 250 g oder ca. 500 g Portionen

VON UNSEREM JÄGER:

SCHUSSFRISCHES REH. HIRSCH & WILDSCHWEIN aus Wankum, Sauerland und Brüggen

FRANZÖSISCHE BARBERIE-ENTE

DEUTSCHE PUTE & GANS

Für Kenner ab 22.12.2025 SCHLESISCHE WEISSE BRATWURST





in der Alu-Schale an Champignon-Rahmsauce Schale für 2 Personen 10,50 €

HÄHNCHENBRUST

auf Blattspinat mit Sauce Bernaise Schale für 2 Personen 9,50 € / Stück

SCHINKENBRATEN

mit Schwarte ca. 1200 g 9,90 € / kg





BESTELLT BITTE BIS SPÄTESTENS 13.12.2025



JETZT BEQUEM ÜBER UNSERE **APP BESTELLEN!**



Hier geht's zur Fander-App



NATURFLEISCHEREI FANDER TEL: 02152-3607 • WWW.FLEISCHEREI-FANDER.DE





LIEBE KUNDEN, DIESES JAHR HABEN WIR MIT IHNEN UNSER 100 JÄHRIGES JUBILÄUM GEFEIERT. ES WAR EIN TOLLES FEST UND WIR MÖCHTEN UNS NOCH EINMAL BEI IHNEN FÜR IHRE TREUE BEDANKEN - AUF DIE NÄCHSTEN 100 JAHRE. WIR WÜNSCHEN IHNEN UND IHREN FAMILIEN EIN BESINNLICHES WEIHNACHTSFEST

UND EIN GESUNDES & FROHES NEUES JAHR.



Eure Familie Fander mit dem gesamten Team der Naturfleischerei



Liebe Kunden, um Ihre Bestellungen rechtzeitig vorbereiten zu können, bitten wir Sie, diese bis spätestens wie folgt

- Geflügelbestellung bis spätestens 08.12.
- alle anderen Fleisch & Menü Bestellungen bis spätestens 13.12

Verschiedenen Aufschnitt haben wir für Sie vakuumiert im Angebot. Alle anderen Aufschnitt-Wünsche haben wir wie gewohnt ausreichend vorhanden und können nicht vorbestellt werden.

Bestellungen nach dem 13.12. können nicht mehr angenommen werden!

Zuschneiden, zubereiten, verpacken, sortieren – aufgrund der großen Nachfrage vor Weihnachten bedeutet das einen erheblichen Zeitaufwand, inklusive Nachtschichten.

UNSERE FESTTAGS-ÖFFNUNGSZEITEN:

22.12. 08:30 - 14:00 & 15:00 - 18:00 Uhr 23.12. 08:30 - 14:00 & 15:00 - 18:00 Uhr 24.12. 07:00 - 12:00 Uhr 27.12. aeschlossen 29.12. 08:30 - 14:00 Uhr 08:30 - 14:00 & 15:00 - 18:00 Uhr 30.12. 31.12. 07:30 - 12:00 Uhr

Daher können wir dieses Jahr nur eine begrenzte Anzahl an Bestellungen entgegen nehmen.

Deshalb bedanken wir uns schon jetzt für Ihre Mithilfe und Ihre zeitige Bestellung über die APP – damit wir Sie auch dieses Jahr wieder zum Fest verwöhnen können!

Sie erhalten dann von uns noch unsere gewohnte 4-stellige Abholnummer per Mail, die Sie zur Abholung unbedingt mitbringen müssen.









FESTTAGS MENÜS ZU WEIHNACHTEN & SILVESTER





Stell' dir dein individuelles Weihnachts- & Silvestermenü zusammen:

Alle Menüs und Buffets sind in ca. 30 Minuten bei dir zu Hause erwärmt und servierfähig. Bei den Hauptgängen haben wir eine Mindestbestellmenge von 2 Portionen.

Silvester Buffet Abholungen bis 19 Uhr möglich, Lieferungen mit Aufpreis bis 19:30 Uhr.





VORSPEISE

RINDFLEISCHSUPPE "ROYAL"

mit Blumenkohlröschen, Lauchstreifen, feinen Markklößchen & Eierstich 5,50 € / Portion (500 ml)

RINDERCARPACCIO

mit Trüffelmayonnaise & Parmesan 16 € für 2 Personen

GOURMET VORSPEISE

Garnelen-Cocktail, Rote Beete mit Ziegenkäse, Walnuss & Original Elsässer Lachs-Paté 9 € / Person (ab 2 Personen)

ITALIENISCHE VORSPEISE

San Daniele Schinken & Italienische Salami, Vitello Tonato vom Hähnchen 9 € / Person (ab 2 Personen)

BEILAGEN

APFEL-ROTKOHL

7,50 € für 2 Personen

KARTOFFELKLÖSSE

7,50 € / 6 Klöße

KARTOFFELGRATÍN

7.50 € für 2-3 Personen

6.00 € / 4 Knödel

HAUPTGANG

HÄHNCHENBRUST AN PREISELBEER-

ca. 250 g Frischgewicht 10,50 € / Person

HIRSCHRAGOUT

mit Waldpilzen an Rotwein-Jus 14.90 € / Person

ZARTER RINDERBRATEN

an Burgundersauce 10,90 € / Person

NIEDERRHEINISCHER SAUERBRATEN

mit Rosinen & Apfelkraut 11,50 € / Person

RINDERROULADEN

gefüllt mit Senf, zartem Schinken & Gurke 12,90 € / Person

SOUS-VIDE GEGARTE REHKEULE

an Backpflaumen-Jus 14,90 € / Person

SCHWEINEFILET

an Pfefferrahm 12.90 € / Person

OCHSENBÄCKCHEN AN BAROLO-SAUCE

13,90 € für 1-2 Personen

DESSERT

SPEKULATIUS-MOUSSE

an Pflaumen-Kompott 3,50 € / Person

MANDEL-ZIMT-MOUSSE

mit gebrannten Mandeln *4,50* € / Person

POMMERSCHE BRATAPFEL-DESSERT

in der Backofenschale zum Selbstbacken mit Rosinen, Mandeln & Streusel an Vanillesauce 7,50 € für 2 Personen

BUFFET-SPEZIAL

HIRSCHGULASCH

ab 2 Personen an Waldpilzen & Rotwein-Jus, dazu Semmelknödel & Rahmwirsing, Spekulatius-Mousse mit Pflaumen-Kompott 34 € / Person

ENTEN-BUFFET

für 2 Personen Eine Ente an Glühweinsauce. Klößen & Apfel-Rotkohl. Menüpreis 69,00 €

GÄNSE-BUFFET

für 4 Personen Eine Gans an Orangensauce mit Klößen & Apfel-Rotkohl Menüpreis 139,00 €



JETZT BEQUEM ÜBER **UNSERE APP BESTELLEN!**



FESTTAGS-SPEZIAL

GANS

an Orangensauce 110.00 € / 3-4 Personen

1/2 WEIHNACHTSGANS

an Orangensauce 57,50 € / 2 Personen

GÄNSEKEULE

an Orangensauce 17,90 € / Person

WEIHNACHTSBRATEN

vom Jungschwein, mit feiner Altbiersauce 49,00 € / 4-6 Personen

GANZE ENTE

an Glühweinsauce 36.00 € / 3 Personen

SOUS-VIDE GEGARTE ENTENKEULE

an Glühweinsauce 11.90 € / Person



SILVESTER - SPEZIAL

FEIERT MIT UNS INS NEUE JAHR 2026

FINGERFOOD - BUFFET / AB 6 PERSONEN

Bruscetta Lachs-Canapée Mini-Cheese-Burger Italienischer Antipasti-Spieß BBQ-Hähnchen-Wrap mit Coleslaw Vitello Tonato vom Hähnchen Linsensalat mit Kichererbsen Rote Beete Couscous mit Ziegenkäse Garnelen-Cocktail mit Melone 9 Teile pro Person 29,50 €

Brokkoli

Hausgemachter Apfel-Rotkohl Kartoffelgratin Rosmarinkartoffeln Schweinefilet an Schnittlauch-Rahm Rinderbraten an Burgundersauce 24.50 € / Person



FINGERFOOD - DESSERT / AB 6 PERSONEN

KLASSIKER - BUFFET / AB 10 PERSONEN

Mousse au Chocolat Panna Cotta an roten Beeren 2 Teile pro Person 5,00 €





SPANFERKEL-BUFFET / AB 10 PERSONEN*

Große Vesperplatte mit verschiedenen Sorten Käse. Salami & Schinken

Brot, Butter & Kräuterbutter

Knsuprig gebratenes Spanferkel Überbackenes Sauerkraut Coleslaw-Salat

Mousse au Chocolat 24.90 € / Person*

*Bitte beachten Sie, dass es bis 15 Personen nur einen Spanfer-kelschinken gibt. ab 15 Personen erhalten Sie dann ein ganzes