# EINKAUFEN AN DEN FEIERTAGEN ?

## Bei uns kein Problem !

Unser 24/7 Shop hat rund um die Uhr für Euch geöffnet.
Hier findest Du alles, damit die Küche auch an den Feiertagen nicht „kalt“ bleibt !

**Unter anderem erhältlich:**

- Steaks & Filets
- Fertig gekochte Gerichte in praktischen Menüschalen
- Geschenkkörbe
- Einige Festtagsmenüs von der Innenseite dieses Prospekts

**Alles für Euer Weihnachtsfrühstück:**

- Aufschnitt
- Brötchen
- Eier
- Marmelade




**BESTELLT BITTE BIS SPÄTESTENS 12.12.2026**

## JETZT BEQUEM ÜBER UNSERE APP BESTELLEN!

Hier geht’s zur Fander-App




NATURFLEISCHEREI FANDER
JUDENSTRASSE 9
47906 KEMPEN
TEL: 02152-3607 • WWW.FLEISCHEREI-FANDER.DE



# FEIERT MIT UNS INS NEUE JAHR 2027

**LIEBE KUNDEN, VIELEN DANK FÜR EUER VERTRAUEN UND EURE TREUE IM VERGANGENEN JAHR 2026. WIR FREUEN AUF 2027 MIT EUCH !**

**WIR WÜNSCHEN EUCH UND EUREN FAMILIEN EIN BESINNLICHES WEIHNACHTSFEST UND EIN GESUNDES & FROHES NEUES JAHR.**

*Eure Familie Fander mit dem gesamten Team der Naturfleischerei*

Liebe Kunden,
um Eure Bestellungen rechtzeitig vorbereiten zu können, bitten wir Euch, diese bis spätestens wie folgt abzugeben:

- Geflügelbestellung bis spätestens 08.12.

- alle anderen Fleisch- & Menü-Bestellungen bis spätestens 12.12.

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

Bestellungen nach dem 12.12. können leider nicht mehr angenommen werden!

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

**UNSERE FESTTAGS-ÖFFNUNGSZEITEN:**

| | |
|---|---|
| 21.12. | geschlossen |
| 22.12. | 08:30 - 14:00 Uhr |
| 23.12. | 08:30 - 14:00 & 15:00 - 18:00 Uhr |
| 24.12. | 07:00 - 12:00 Uhr |
| 28.12. | geschlossen |
| 29.12. | 08:30 - 14:00 Uhr |
| 30.12. | 08:30 - 14:00 & 15:00 - 18:00 Uhr |
| 31.12. | 08:00 - 12:00 Uhr |
| 02.-06.01.2027 | Betriebsferien |

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

Deshalb bedanken wir uns schon jetzt für Eure Mithilfe und eine frühzeitige Bestellung über die APP – damit wir Euch auch dieses Jahr wieder zum Fest verwöhnen können!

**Ihr erhaltet dann von uns noch unsere gewohnte 4-stellige Abholnummer per Mail, die Ihr bitte zur Abholung unbedingt mitbringen müssen.**

Fander
NATURFLEISCHEREI
SEIT 1925

# FESTTAGS-MENÜS ZU WEIHNACHTEN & SILVESTER

**BESTELLT BITTE BIS SPÄTESTENS 12.12.2026**



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.

Du möchtest ein ganzes Buffet zu Silvester? Dann schau doch mal in unserem Onlineshop rein: **www.fander-catering.de**

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



## VORSPEISE

**RINDFLEISCHSUPPE „ROYAL“**
mit Blumenkohlröschen, Lauchstreifen, feinen Markklößchen und Eierstich
*5,50 € / Portion (500 ml)*

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

**BEILAGEN auch erhältlich im 24/7 Store**

## BEILAGEN

**APFEL-ROT**
*7,50 € für 2 Personen*

**KARTOFFELKLÖSSE**
*6,00 € / 4 Klöße*

**KARTOFFELGRATIN**
*8,00 € für 2-3 Personen*

**SEMMELKNÖDEL**
*6,00 € / 4 Knödel*

**HAUPTGÄNGE auch erhältlich im 24/7 Store**

## HAUPTGANG

**HÄHNCHENBRUST AN PREISELBEER-ROSMARIN-JUS**
ca. 250 g Frischgewicht
*10,90 € / Person*

**HIRSCHRAGOUT**
mit Waldpilzen an Rotwein-Jus
*14,90 € / Person*

**ZARTER RINDERBRATEN**
an Burgundersauce
*11,50 € / Person*

**NIEDERRHEINISCHER SAUERBRATEN**
mit Rosinen & Apfelkraut
*11,90 € / 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 € / Person*

## 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
*8,00 € für 2 Personen*

## BUFFET-SPEZIAL

**ENTEN-BUFFET**
für 2 Personen
Eine Ente an Glühweinsauce, Klößen & Apfel-Rotkohl,
*Menüpreis 49,50 €*

**GÄNSE-BUFFET**
Eine Gans an Orangensauce mit Klößen & Apfel-Rotkohl
*Menüpreis 137,00 €*



**JETZT BEQUEM ÜBER UNSERE APP BESTELLEN!**

# FESTTAGS-SPEZIAL

**GANZE WEIHNACHTSGANS**
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*



# 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, Hünsrück und Brüggen

**FRANZÖSISCHE BARBARIE-ENTE**

**DEUTSCHE PUTE & GANS**

## FÜR DEN BACKOFEN

**SCHWEINEFILET-MEDAILLONS**
in der Alu-Schale
an Champignon-Rahmsauce
*Schale für 2 Personen 10,90 €*

**HÄHNCHENBRUST**
auf Blattspinat mit Sauce Bernaise
*9,50 € / Schale*

**SCHINKENBRATEN**
mit Schwarte ca. 1200 g
*9,90 € / kg*

**Für Kenner ab 18.12.2026**
**SCHLESISCHE WEISSE BRATWURST**

