

Unsere Weihnachtsküche

BORGHS
Feinkost & Fleischerei



Feines Süppchen

Rinderkraftbrühe

Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsebrunoise.

3,90 €/Port. (350 ml je Portion)

Vorspeisen

Wiener Tafelspitz

In kräftiger Rinderbrühe gekochter, zarter Tafelspitz, ganz mager zugeschnitten. Der Tafelspitz wird in Brühe mit Gemüsebrunoise verpackt.

7,90 €/Port. (ca. 170g Fleischeinlage zzgl. Brühe)

Entenbrust Rosé

Zart rosa gegarte Entenbrust. Gepökelt und mild geräuchert, in Tranchen geschnitten. Dazu reichen wir hausgemachte Cumberland-Sauce. Unser Tipp: Mit frischem Feldsalat ein ganz besonderer Genuss.

6,40 €/Port. (ca.100g Fleischeinlage, 50g Sauce)

Wrap Röllchen mit Lachs

Feiner Weizentortilla mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse und geräuchertem Lachs gefüllt.

3,90 €/Port. (ca.150g Einwaage je Portion)

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Dip

In Weißweinsud gegartes Kalbfleisch, mit italienischen Kräutern mariniert und dünn aufgeschnitten. Dazu reichen wir unseren leckeren Thunfisch-Dip.

6,90 €/Port. (ca.100g Kalbfleisch und 75g Dip)

Schlesische Weißwurst

vom 21.12. - 24.12.

Eine Spezialität, die wir nur zum Weihnachtsfest tagesfrisch für Sie produzieren.

Feine Kalbswürstchen, mild gewürzt, verfeinert mit Milch, frischer Petersilie und Zitrone.

1,49 €/100g

Feinkost

Antipasti Salat

Oliven, Schafskäse, gefüllte Kirschaprika mariniertes Grillgemüse (Champignons, Paprika, Zucchini)

5,90 €/Port. (150g je Portion)

Garnelencocktail

Marinierte Garnelen in feiner Cocktailsauce, mit Spargel, Pilzen & Mandarinen.

2,10 €/Port. (100g je Portion)

Geflügelcocktail

Feines Hähnchenfleisch, mariniert in delikater Currysauce, mit Pilzen, Früchten & Spargel verfeinert.

2,00 €/100g (100g je Portion)

Remouladensauce

Hausgemacht zu Ihrem Tafelspitz, mit Ei und Gurke in delikater Mayonaise.

1,50 €/100g (100g je Portion)

Hauptgerichte

Vom Rind

Rinder-Burgunder Braten

Zarter Rinderbraten, schonend gegart in feiner dunkler Burgundersauce.

7,90 €/Port. (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

Rheinischer Sauerbraten

Wir verfeinern die Sauce mit Rübenkraut und zarten Rosinen.

7,90 €/Port. (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

Rinder-Rouladen

Gefüllt mit Hackfleisch, Speck, Senf & Zwiebeln in leckerer Bratensauce. (Frischgewicht ca. 300g)

7,50 €/Port. (ca. 200g Fleischeinlage zzgl. Sauce)

Vom Kalb

Züricher Kalbgeschnetzeltes

Zartes Kalbfleisch, mit frischen Champignons, in feiner Rahmsauce.

7,90 €/Port. (ca. 280g Fertiggewicht)

Vom Schwein

Filetmedaillon „Madagaskar“

In würziger Pfeffer-Rahm Sauce

6,90 €/Port. (ca. 180g Fleischeinlage
zzgl. Sauce)

Filetmedaillon „Forstmeister“

Mit Champignons, Pfifferlingen & Steinpilzen.
Abgerundet mit einem Schuss Sahne und
frischen Kräutern.

7,90 €/Port. (ca. 180g Fleischeinlage
zzgl. Sauce)

Vom Wild & Geflügel

Hirschragout

Mager Zugeschnittenes vom Rotwild,
ganz klassisch geschmort, mit Preiselbeeren.

7,90 €/Port. (ca. 280g Fertiggewicht)

Hirschbraten an Burgundersauce

In Rotwein eingelegte, geschmorte Hirschkeule,
an einer feinen Burgundersauce mit
Crawberries.

8,90 €/Port. (ca.200g Fleischeinlage zzgl.
Sauce)

Entenkeule an Orangensauce

Ganze, gebackene Entenkeule an einer
fruchtigen, dunklen Orangensauce.

8,90 €/je Keule (ca. 350 Fertiggewicht)

Entenbrust an Preiselbeersauce

Geschmorte Entenbrust, in Scheiben tranchiert
und mit fruchtiger Preiselbeersauce verfeinert.

8,90 €/ Port. (ca. 200g Fleischgewicht zzgl.
Sauce)

10 % Rabatt

bei Bestellung
von 10 Portionen einer Sorte
küchenfertiger Produkte aus dieser Broschüre.

Unsere Beilagen

Kartoffelgratin

Mit einem Hauch Knoblauch und mit
geriebenem Gouda belegt.
Zum Selberbacken vorbereitet.

2,90 €/Port. (ca 230g Fertiggewicht)

Kartoffelklöße

Hausgemachter Kartoffelkoß, von Hand gedreht.

2,90 €/Port. (ca. 180g Fertiggewicht)

Hausgemachte Semmelknödel

Vorgegart, mit Ei, Speck und frischen Kräutern.
Aus eigener Herstellung.

2,90 €/Port. (ca. 180g Fertiggewicht)

Apfelrotkohl

Hausgemachter Rotkohl, abgeschmeckt mit
winterlichen Gewürzen und frischen Äpfeln.

2,90 €/Port. (ca. 180g Fertiggewicht)

Rahmwirsing

Fein geschnittener Wirsing, mit geröstetem Bacon
und Sahne verfeinert.

2,90 €/Port. (ca. 180g Fertiggewicht)

Feines Dessert

Weihnachtliche Panna Cotta

Klassisches Sahne-Dessert mit weihnachtlichen
Gewürzen und Beerenfrüchten.

2,90 €/Port (ca. 150g pro Port.)

Herrencreme

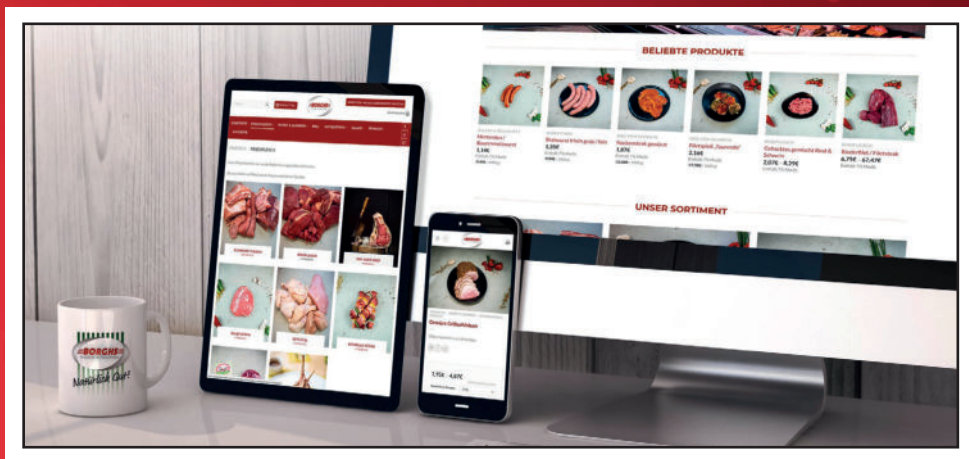
Mit Rum und Schokosplittern verfeinert.

2,90 €/Port. (ca 150g pro Port.)

Bratapfel mit Vanillesauce

Wir füllen frische Äpfel mit Marzipan, Nüssen,
Mandeln und Rosinen. Herrlich duftend, mit einer
Prise Zimt, zum selber Backen. Zu jedem Apfel
reichen wir 75g hausgemachte Vanillesauce.

2,90 €/Port.



Jetzt online vorbestellen

Stellen Sie Ihr eigenes Weihnachtsmenü zusammen unter:

shop.fleischerei-borghs.de

So geht's:

1. Weihnachtsmenü durchstöbern
2. Warenkorb zusammenstellen
3. Für den 24.12. bestellen
4. An Heiligabend bis 12.00 Uhr abholen
5. Zuhause erwärmen und genießen.

Unsere Geschenkideen

Straelener Gold Sekt

Mit 22 karätigem Blattgold.
8,98 € je 0,75l Flasche

Präsentkörbe

In jeder Preislage, gefüllt mit hausgemachten Spezialitäten und erlesener Feinkost.

Einkaufsgutscheine

Die Zubereitung

Wir verpacken Ihre Speisenauswahl in Kunststoff-Siegelschalen unter Schutzatmosphäre. Die Speisen brauchen Sie dann nur noch in der Mikrowelle oder im Ofen schonend erwärmen.

Bei größerer Abnahme trennen wir das Fleisch und die Saucen, um Ihnen das Erwärmen zu erleichtern.

Silvester 2021

Unsere Empfehlungen zum Jahreswechsel – ab dem 28.12.2021

Party-Suppen

Alle Suppen im Schlauch verpackt.

Gulaschsuppe 6,98 €/kg

Mit viel Schweinegulasch, Paprika, Pilzen und Zwiebeln.

Mitternachtssuppe 6,49 €/kg

Mit Hackfleisch, Mettwurst, Pilzen & Paprika, Bohnen & Mais, pikant gewürzt.

Käse-Lauchsuppe 6,49 €/kg

Mit Lauchstreifen, Hackfleisch, Kochschinken, Champignons, mit Schmelzkäse verfeinert.

Mitternachts-Snack

In Siegelschalen verpackt.

Currywurst 3,79 €/Port.

Unsere beliebte Currywurst - geschnitten, in pikanter Sauce. (300g inkl. Sauce)

Schaschlik-Spieß 4,29 €/Stück

Schmeckt bis zum frühen Morgen - in würziger Sauce - ca. 280g Frischgewicht je Spieß.

Bierknacker 0,89 €/Stück

Leckere Mettwurstchen zum Rohessen. Frisch hergestellt und mild geräuchert.

Feinkostsalate

Frisch und aus eigener Herstellung.

Kartoffelsalat 0,89 €/100g

Ganz klassisch mit Gurke, Ei und Mayonaise.

Besonders lecker zu unseren Knackwürstchen.

Nudelsalat „Gärtnerin“ 0,98 €/100g

Mit knackigem Gemüse, vegetarisch.

Porree-Frucht Salat 1,29 €/100g

Fein geschnittener Lauch, mit Ei, Ananas, Mandarinen und Selleriestreifen in weißer Sauce

-Für den 31.12. bitte vorbestellen-

Aus unserer Wurstküche

Fondue-Fleisch 2,29 €/100g

Fertig geschnitten: Hähnchen-, Schweinefilet und Rinderhüfte zu gleichen Teilen sortiert.

Knackwürstchen 1,29 €/100g

Frisch aus der Wurstküche.

Frisches Mett 0,89 €/100g

Ganz mager - laufend frisch.

Minutensteaks 0,98 €/100g

Aus dem Schweinerücken.

Silvesterbuffets am 31.12.2021

Abholung zwischen 17:00-18:30 Uhr auf der Zeppelinstraße 40 in Straelen

Informationen zur Buffetauswahl finden Sie unter
www.catering-borghs.de

Wir wünschen Ihnen einen guten Übergang ins neue Jahr!

Borghs GmbH & Co. KG - Feinkost-Fleischerei / Catering- & Eventservice

Verkauf: De-Cabanes-Str. 2-6, 47638 Straelen Tel.: 0 28 34 / 20 24

Produktion & Verwaltung: Zeppelinstr. 40, Tel. 0 28 34 / 94 30 83 0

www.catering-borghs.de / www.fleischerei-borghs.de