

Seuberts Feinkost-Spezialitäten

für die kalte Jahreszeit und zu den Feiertagen
ab 15.11.2023 bis 31.01.2024

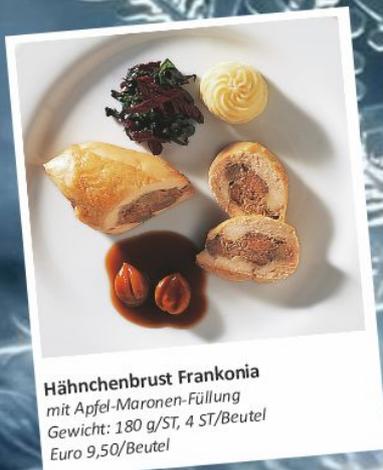
seubert
feinkostmanufaktur



Geflügellebermousse
im Baumkuchenmantel mit Portweingelée
Gewicht: 80 g, Inhalt: 4 Stück
Euro 14,00/Karton



**Pfannkuchen mit vegetarischer
Waldpilzfüllung**
Gewicht: 200 g/ST, 4 ST/Beutel
Euro 6,90/Beutel



Hähnchenbrust Frankonia
mit Apfel-Maronen-Füllung
Gewicht: 180 g/ST, 4 ST/Beutel
Euro 9,50/Beutel



Entenrollbraten
mit Waldpilzfüllung
Gewicht: ca. 1.900 g/ST
Euro 19,50/kg



1/2 Grillente, entbeint, gegart, gewürzt
(keine Eigenproduktion)
Gewicht: 325 g/ST, 2 ST/Beutel
Euro 12,00/Beutel



Wildpflanzlerl (ohne Speckmantel)
angebraten
Gewicht: 80 g, Inhalt: 8 Stück
Euro 10,50/Beutel

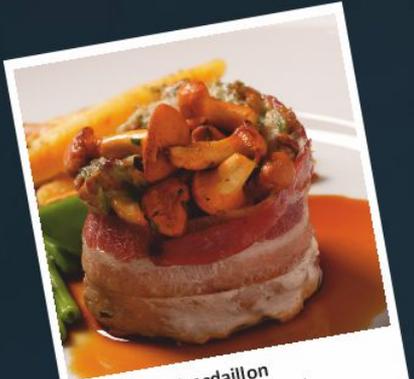


Hirschragout
Zart geschmortes Hirschragout in Sauce, in Schale
Gewicht: 550 g/Schale
Euro 9,00/Schale



Instagram

Besuchen Sie uns bei Instagram #feinkostmanufakturseubert



Schweinefiletmedaillon
mit Pfifferlingen im Speckmantel
Gewicht: 180 g, Inhalt: 4 Stück
Euro 15,50/Beutel



Barbarie Entenbrust natur, roh
zarte französische Entenbrust
Gewicht: ca. 180-220 g/ST, 2 ST/Beutel
Euro 22,50/kg



Filet vom Schwarzen Heilbutt
unter einer Kartoffelkruste
Gewicht: 170 g, Inhalt: 4 Stück
Euro 19,80/Beutel



Roulade von der Maispouardenkeule
mit einer feinen Pfifferlingfüllung
Gewicht: 200 g, Inhalt: 4 Stück
Euro 11,00/Beutel



Schoko-Palatschinken
mit winterlicher Topfenfüllung
Gewicht: 110 g, Inhalt: 6 Stück
Euro 10,80/Beutel



Christollenparfait auf Mandelknusper
Gewicht: 425 g, Inhalt: einzeln
Euro 11,50/ST



Schokoladensoufflé
mit flüssigem Kern (keine Eigenproduktion)
Gewicht: 95 g, Inhalt: 4 Stück
Euro 7,20/Box

Öffnungszeiten: Mi + Do 10.00 - 12.00 und 13.00 - 16.00 Uhr,
Fr 10.00 - 16.00 Uhr, Wir bitten um Vorbestellung!

Seubert Feinkostmanufaktur, Am Berg 1, 97950 Gerchsheim, Telefon 09349/92050, Fax 09349/920555,
Mail info@seubert-feinkost.de.