

Seuberts Feinkost-Spezialitäten

für das Frühjahr & Sommer

Gültig vom 01. April bis 31. Juli 2025

seubert
feinkostmanufaktur



Hähnchenbrust Caprese deluxe

zarte Hähnchenbrust mit Pesto, Tomaten und Mozzarella, roh, tiefgekühlt, 190g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 11,70/Beutel

Hähnchenbrust mit Frischkäse-Kräuter-Bärlauch

feine Hähnchenbrust mit saftiger Bärlauchfüllung
roh, tiefgekühlt, 180g/ST
4 ST/Beutel, Euro 11,00/Beutel



Hähnchenbrust mit Pfifferling-Semmelfüllung

roh, tiefgekühlt
180g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 11,00/Beutel

Geflügelhacksteak, angebraten

würziges Geflügelhacksteak auf Gusspfanne angebraten,
tiefgekühlt, 160g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 7,80/Beutel



Lachs im Blätterteig

zartes Lachsfilet mit Blattspinat im Blätterteig-
mantel, roh, tiefgekühlt
200g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 24,20/Beutel



Solange Vorrat reicht!

Bitte fragen Sie uns auch nach unserem
ganzjährigen Spezialitätenprogramm und Frischgeflügel!

Werksverkauf *direkt vom Produzent*

seubert
feinkostmanufaktur



*Kartoffel-Blini mit Lauch, vegetarisch
tiefgekühlt, ca. 80g/ST, 6 ST/Beutel, Euro 6,00/Beutel*



Crespelle mit Pfifferlingen

*Vegetarischer Pfannkuchen mit Pfifferling-Ricottafüllung,
tiefgekühlt, 200 g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 8,20/Beutel*



Geflügelbrustspieß Marrakesch

Mariniert

roh, tiefgekühlt, 170 g/ST, 4 ST/Beutel, Euro 11,50/Beutel



Schokoladenauflé

*mit einem Softschokoladenkern, am besten warm servieren -
ein Traum in Schokolade*

tiefgefroren, 90 g/ST, 4 ST/Box, Euro 8,30/Box

Solange Vorrat reicht!

Seubert Feinkostmanufaktur, Am Berg 1, 97950 Gerchsheim, Telefon 09349/92050, Fax 09349/920555,
Mail info@seubert-feinkost.de, Öffnungszeiten Mi+Do von 10.00 -12.00 Uhr und 13.00 - 16.00 Uhr, Fr von 10.00 - 16.00 Uhr

Wir bitten um Vorbestellung.