Genusswerk Höner Weihnachtsfleischerei









Weihnachts-und Sylvester Menüs 2025



Willkommen in der Weihnachtsfleischerei Genusswerk Höner

Es ist schon wieder soweit. Weihnachten und Silvester steht vor der Tür und damit auch die alljährliche Frage: Was kochen wir den dieses Jahr Leckeres - oder lassen wir kochen?

Wir haben Ihnen in diesem Flyer wieder einige Empfehlungen und Anregungen für Ihr Weihnachtsessen zusammengestellt. Unser Fleischer-Fach-Personal berät Sie wieder gerne bei der Zusammenstellung Ihres Weihnachtsmenüs und gibt Ihnen gerne den einen oder anderen Tipp für die richtige Zubereitung und den perfekten Garpunkt.

lst Ihr Wunsch-Weihnachtsbraten nicht dabei? Kein Problem! Sprechen Sie mit unserem Fleischerei-Fach-Personal. Wir stellen Ihnen gerne Ihr Wunsch-Weihnachtsbraten bereit.

Genusswerk Partyraum

Für Weihnachtsfeiern in der Vor-Weihnachtszeit können Sie auch gerne unseren Partyraum bis zu 70 Personen buchen. Reservieren Sie sich ihren Wunschtermin schon bald für 2025.



Wir wünschen allen ein geruhsames Weihnachtsfest und ein Frohes und vor allem gesundes Jahr 2025.

Ihr Team des Genusswerk Höner



..... mit Empfehlung aus der Weihnachtsküche

Gänse und Enten



Auf Wunsch braten wir für Ihr Weihnachtsschmaus ganze Gänse und Enten mit passenden Beilagen und Soßen

Preis nach Gewicht, Auswahl der Beilagen und Anz. der Personen



Sprechen sie uns an - Wir beraten Sie gerne!

.... mit Empfehlung aus der Weihnachts-Fleischerei

Unsere Empfehlungen zu Weihnachten:

Wir beraten Sie gerne bei der Portionierung und Zusammenstellung Ihres Weihnachtsmenüs und geben Ihnen gerne den einen oder anderen Tipp für die richtige Zubereitung und den perfekten Garpunkt.

Bierkrustenbraten

Schweinenacken mager ausgesucht in Kräuter - Kruste Garzeit im Backofen im Bratschlauch

ca.180 Min. bei 180°C | mit Umluft 160 °C 100 g nur 1,19 €

Gefüllter Schweinerücken "Kräutermett"

Garzeit ca.70 Min. bei 180°C | mit Umluft 160°C 100 g nur 1.19 €

Schwedenbraten vom Schweinenacken od, Schweinelachs

mit Käse und Kochschinken gefüllt - Pikant gewürzt

Garzeit ca. 80 - 180 Min. bei 180°C | mit Umluft 150 °C 100 g nur 1,,29 €

<u>Putenrollbraten</u>

Küchenfertig im Bratschlauch mit leichter Kräuternote

Garzeit ca. 120 min. bei 160°C | mit Umluft 160°C 100 g nur 1,38 €

Kassler in Blätterteig

ca. 60 Min. bei 180 °C im Backofen garen. 100 g nur 1,28 €

Beilagen tipp: Kartoffelgratin und grüner Salat

Schinken-Krusten Braten

ca. 120 Min. bei 160 °C im Backofen garen. 100 g nur 1,19 €

Beilagen tipp: Kartoffelgratin und grüner Salat



.... mit Empfehlung aus der Weihnachts-Fleischerei

1a Rinderfilet & Roastbeef

Aus eigener Zerlegung, von Jungbullen

aus der Region für die Region

100 g ab 3,20 €

I a Sauerbraten

nach Hausfrauen "Art" Eingelegt

100 g nur 1,88 €

I a Rinderbraten

aus der Bullenkeule geschnitten

100 g nur 1,88 €

Auch dieses Jahr wieder hausgemachte

Schlesische Weißwurst

nach original Rezept aus Schlesien ohne Zusatzstoffe

100 g nur 1,10 €

Aus eigener Herstellung:

Filet Pastete & Rindfleisch Pastete

Walnuss & Pfeffersalami

Preise auf Anfrage

Da; ganz besondere Fleischerlebnis zu Weihnachten

Dry Age Burger

200 Gr. pro Stk

Weihnachten mal was besonderes

Stk. nur 2,95 €

Dry Age Beef

mind. 28 Tage gereift T- Bone Steak Rib Eye Steak Porterhouse Steak Flank Steak



Preis auf Anfrage



..... mit Empfehlung aus der Weihnachtsküche

zum 24.12.2025!

Wir Kochen - Sie Speisen Empfehlungen aus der Genusswerkküche

Die folgenden Speisen sind fertig zubereitet und brauchen nur noch erwärmt werden. Eine entsprechende Information wie lange, oder bei wieviel Grad Sie die Speisen erwärmen müssen, erhalten Sie dazu.

Die Mindestabnahme sind 4 Portionen / 4 Stück je Gericht. Das mischen der einzelnen Gerichte untereinander ist nicht möglich!

Bestellanahme bis zum 16.12.2025!

Vorspeise:

Räucherlachsblüten auf Reibekuchen mit Schnittlauch- Creme – Fraiche Stück 4.20 €





Klassische Rindfleisch Suppe nach Hausfrauen "Art"

Port. 4,50 €



..... mit Empfehlung aus der Weihnachtsküche

zum 24.12.2025!

Hauptgerichte:

Rinderroulade mit Bratensoße nach "Hausfrauen Art"	2 Stk.	9,90 €
Schweine Lendchen an Waldpilzsoße mit Pfifferlinge	Port.	9,90 €
Rinderbraten an Pfifferling - Soße	Port.	11,90 €
Sauerbraten nach "Hausfrauen Art"	Port.	11,90 €
Entenbrust an Orangenrahmsoße	Port.	14,90 €
Edelhirschragout in Preiselbeer- Rotweinsoße	St.	12,50 €
Hähnchen Brustfilet Schnitzel ca. 120 g	St.	2,80 €
Party – Schnitzel ca. 100 g	St.	2,00 €
Party Frikadelle ca. 100 g	St.	1,50 €

Die Mindestabnahme sind 4 Portionen / 4 Stück je Gericht. Das mischen der einzelnen Gerichte untereinander ist nicht möglich!

Bestellannahme bis 16.12.2025!

Beilagen:

Erdbeer Rotkohl Apfel Rotkohl Röstkartoffeln



Port.	3,30	

Port. 3,20 €

Dessert:

Weihnachtliches Orangen Tiramisu	Port.	2,80 €
Bavrische Creme mit Erdbeer – Topping	Port.	2,80 €



Unsere Öffnungszeiten zu Weihnachten und Sylvester

Montag 22.12.2025 von 07:00 Uhr - 18:00 Uhr
Dienstag 23.12.2025 von 07:00 Uhr - 18:00 Uhr
Mittwoch (Heiligabend) 24.12.2025 von 7:00 Uhr - 13:00 Uhr
Unser Bistro bleibt Heiligabend geschlossen - Es gibt keinen Mittagstisch!
Am 25. - 26.12.2025 geschlossen!

Abholen von Essensbestellungen und Rückgabe Geschirr: Nach Rücksprache!

Montag 29.12.2025 von 7:00 Uhr - 18:00 Uhr
Dienstag 31.12.2025 von 7:00 Uhr - 18:00 Uhr
Mittwoch (Sylvester) 31.12.2025 von 7:00 Uhr - 13:00 Uhr
Unser Bistro bleibt Sylvester geschlossen - Es gibt keinen Mittagstisch!
01.01.2025 (Neuighr) geschlossen!

Vorankündigung: Vom 02.-03. Januar 2026 wegen Inventur und technischen Wartungsarbeiten geschlossen!

Auch wir feiern Weihnachten - deshalb haben Sie bitte Verständnis dafür, das wir nach den obigen Öffnungszeiten unser Telefon ausschalten und die Ladentüren auch für Nachzüglern nicht mehr öffnen.

Danke!

Alle Preise inkl. MwSt - Bitte haben Sie Verständnis, das auf Grund der Energie-Situationen, sowie Lieferengpässen, alle Angebote und Preisangaben freibleibend sind.
Wir behalten uns ausdrücklich vor die angebotenen Speisen und Preise anzupassen.
Bitte fragen Sie vor der Bestellung den aktuellen Preis an. Dieser ist dann bindend.
Alle gezeigten Speisebilder sind Beispieldekorationen und nicht Bestandteil der angebotenen Speisen.

Genusswerk Höner

Feinkost - Fleischerei • Mittagstisch Partyservice - Catering • Partyraum Grillspezialitäten

33335 Gütersloh • Alte Osnabrückerstr. 33 Tel: 05241 - 97080 • www.genusswerk-hoener.de