Genusswerk Höner
Weihnachtsfleischerei









Weihnachts und Sylvester Menüs 2026



Willkommen in der Weihnachtsfleischerei

Genusswerk Höner

Liebe Kundinnen und Kunden,

wieder geht ein turbulentes Jahr zu Ende. Die Weihnachtsfeiertage und der Jahreswechsel 2027 stehen vor der Tür, und damit auch die alljährliche Frage: Was kochen wir in diesem Jahr? Oder lassen wir uns lieber verwöhnen?

Damit Sie die Festtage entspannt genießen können, haben wir für Sie wieder ein paar besondere Weihnachtsspeisen zusammengestellt. Freuen Sie sich auf köstliche Braten, gebratene Enten und viele weitere Fleischspezialitäten aus unserer Fleischerei .

Darüber hinaus bieten wir Ihnen fertig zubereitete Festtagsgerichte an, die sorgfältig aufeinander abgestimmt sind und nur noch erwärmt werden müssen. Die entsprechenden Informationen finden Sie in den beigefügten Unterlagen. Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch verschiedene Braten, bereits fertig gewürzt und vorbereitet. Detaillierte Zubereitungs- und Garzeitinformationen sorgen dafür, dass Ihr Festessen garantiert gelingt. Unser Fachpersonal berät Sie gerne persönlich und hilft Ihnen bei der Auswahl der passenden Spezialitäten für Ihre Festtage.

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue im vergangenen Jahr und wünschen Ihnen und Ihren Familien ein frohes Weihnachtsfest, ruhige und besinnliche Feiertage sowie Gesundheit, Glück und Erfolg für das neue Jahr 2027.

Ihr Team des Genusswerk Höner



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!

05241-9708-0

Genusswerk Höner

.... 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.

Bierbraten vom Schwein Kamm
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.90 Min. bei 180°C | mit Umluft 160 °C 100 g nur 1.19 €

Schweizer Braten vom 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 €

Putenrollbraten
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
Zubereitungsfertig 100 g nur 1,28 €
ca. 60 Min. bei 180 °C im Backofen garen.
Beilagen tipp: Kartoffelgratin und grüner Salat

Schinken-Krusten Braten - gepökelt - 100 g nur 1,19 €
Zubereitungsfertig
ca. 150 Min. bei 160 °C im Backofen garen.
Beilagen tipp: Kartoffelgratin und grüner Salat



Genusswerk Höner

.... mit Empfehlung aus der Weihnachts-Fleischerei

Dry Age Burger Pads (200 g) 200 Gr. pro Stk Weihnachten mal was anderes	200 g	nur 2,95 €
1a Sauerbraten nach Hausfrauen „Art“ Eingelegt	100 g	nur 1,88 €
1a Rinderbraten aus der Keule geschnitten vom Jungbullen oder Färse	100 g	nur 1,88 €
1a Rinderfilet & Roastbeef Aus eigener Zerlegung, von Jungbullen aus der Region für die Region	100 g	ab 3,20 €
Auch dieses Jahr wieder hausgemachte Schlesische Weißwurst nach original Rezept aus Schlesien ohne Zusatzstoffe	100 g	nur 1,10 €
Pasteten aus eigener Herstellung: Filet Pastete & Rindfleisch Pastete hausgemachte Pastrami, Walnuss Salami Pfeffersalami - Sportsalami - Meistersalami Französische Milde Salami - Luftgetrocknete Salami .... und vieles Mehr aus eigener Herstellung		Preis auf Anfrage

Sprechen Sie unser Fachpersonal an!
Wir beraten Sie gerne!



Genusswerk Höner

..... mit Empfehlung aus der Weihnachtsküche

zum 24.12.2026!

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 15.12.2026!

Vorspeise:

Räucherlachsblüten auf Reibekuchen mit Schnittlauch- Creme – Fraiche

Stück 4,20 €





Klassische Rindfleisch Suppe nach Hausfrauen „Art“

Port. 4,50 €



Genusswerk Höner

..... mit Empfehlung aus der Weihnachtsküche

zum 24.12.2026!

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.	13,90 €
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 16.12.2026 !

Beilagen:



Erdbeer Rotkohl	Port.	3,30 €
Apfel Rotkohl	Port.	3,30 €
Röstkartoffel	Port.	3,20 €
frische Eierspätzle	Port.	3,00 €
Schupfnudeln	Port.	3,00 €

Dessert:

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

Genusswerk Höner

Empfehlungen der Genusswerk Sylvester Küche zum 31.12.2026

Wir Kochen - Sie Speisen!

Die folgenden Speisen sind fertig zubereitet und brauchen nur noch erwärmt werden.
Eine entsprechende Information erhalten Sie dazu. Die minderst Menge je Gericht sind 4 Porti. / 4 St. je Gericht.
Das mischen der einzelnen Gerichte ist nicht möglich.

Bestellanahme bis zum 15.12.2026!



* Rinderbraten nach Hausfrauenart an Bratensoße	Portion 11,90 €
* Entenbrust an Orangenrahmsoße	Portion 13,90 €
* Schnitzel Pfanne vom Schweinelachs mit Champignon und Käse überbacken	Portion 8,90 €
* Bierbraten vom Schweinekamm mit Weißbiersoße	Portion 8,90 €
* Haxen Nüsschen mit Weißbiersosse	Portion 4,50 €
* Spare Rips „Barbecue“	Portion 7,50 €

Beilagen:

- Bunt gemischtes Kräuterbuttergemüse	Port. 3,30 €
- Apfelrotkohl	Port. 3,30 €
- Röstkartoffeln mit Rosmarin	Port. 3,30 €
- frische Eierspätzle	Port. 3,30 €
- Schupfnudeln	Port. 3,30 €

Genusswerk Höner

Der Genusswerk Partyraum



Feiern, genießen und gemeinsam schöne Stunden verbringen – und das nicht nur zur Weihnachtszeit!

Unser Partyraum bietet die passende Location für Veranstaltungen und Feiern jeder Art.

Mit Platz für bis zu 70 Personen bietet unser Genusswerk Partyraum ausreichend Raum für Ihre Gäste und Ihre ganz persönliche Feier. Ob Weihnachtsfeier, Geburtstag, Familienfest, Jubiläum oder eine andere besondere Gelegenheit – reservieren Sie rechtzeitig Ihren Wunschtermin und lassen Sie sich gemeinsam mit Ihren Gästen von uns verwöhnen.

Wir sorgen dafür, dass Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis wird, an das Sie und Ihre Gäste noch lange gerne zurückdenken.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Team vom Genusswerk Höner

Genusswerk Höner

Bestellzettel

Name / Adresse	Telefonnummer
	_

Weihachten:

Bestellt am: ____.____.2026 bei: _____
Bestellung zum Abholtermin: ____.____.2026 Uhrzeit: ___:___
Anz. Personen _____ davon Kinder ____

Bemerkung

Silvester

Bestellt am: ____.____.2026 bei: _____
Bestellung zum Abholtermin: ____.____.2026 Uhrzeit: ___:___
Anz. Personen _____ davon Kinder ____

Bemerkung

Hinweis: Bestellte aber nicht abgeholte Speisen werden nachträglich in Rechnung gestellt!



Unsere Öffnungszeiten zu Weihnachten und Sylvester

Montag 21.12.2026 von 07:00 Uhr - 18:00 Uhr
Dienstag 22.12.2026 von 07:00 Uhr - 18:00 Uhr
Mittwoch 23.12.2026 von 07:00 Uhr - 18:00 Uhr
Donnerstag (Heiligabend) 24.12.2026 von 7:00 Uhr - 13:00 Uhr

Unser Bistro bleibt Heiligabend geschlossen - Es gibt keinen Mittagstisch!

Am 25. - 26.12.2026 geschlossen!

Abholen von Essensbestellungen und Rückgabe Geschirr:
Nach Rücksprache!

Dienstag 29.12.2026 von 7:00 Uhr - 18:00 Uhr
Mittwoch 30.12.2026 von 7:00 Uhr - 18:00 Uhr
Donnerstag (Sylvester) 31.12.2026 von 7:00 Uhr - 13:00 Uhr

Unser Bistro bleibt Sylvester geschlossen - Es gibt keinen Mittagstisch!

01.01.2027 (Neujahr) geschlossen!

Vorankündigung: Am 02. Januar 2027 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