***Léif Frënn vum demeter Fleesch!***

***E puer Informatiounen***

*All eist Fleesch staamt vun Déieren déi op eisem Haff opgewuess sinn. Si kréie Gras a Miel vun eisem Haff als Fudder.*

*Mir schluechten eis Déieren zu Ettelbréck am Schluechthaus a loossen d´Fleesch bei eis doheem am Fleeschveraarbichtungsraum vun engem Metzler verschneiden.*

***Eis Produkter***

***Kalleffleesch***

*D’Kalwer sinn op eisem Haff gebuer an opgewuess mat eisem eegenen Fudder.*

***Schwéngefleesch***

Mir kafen all Joer Fierkelen déi mir mat eisem Fudder grouss zéien.

***Bestellziedel***

Mir verkafen eist Fleesch am Groussen an am Detail. Den Präis vum Fleesch am Groussen as méi niddereg wéi beim Kaf am Detail, mee et mussen **all** Stécker geholl ginn.

Mir bidden folgend Fleesch beim Verkaf am Groussen un:

* **½ Schwäin** fir 11€/kg (+ 80€ fir d’Schluechten an Zerschneiden)
* **¼ Schwäin** fir 11€/kg (+ 40 € fir d’Schluechten an Zerschneiden

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***SCHWÄIN*** |  | Stéck/Tut | kg/Tut | Unzuel Tuten |
| Schnitzel | 20€/kg |  |  |  |
| Filet mignon (souwäit disponibel) | 25€/kg |  |  |  |
| Kotelett (Stil) | 19€/kg |  |  |  |
| Kotelett (Judd) | 19€/kg |  |  |  |
| Schwéngsbrot ( aus der Hâm) | 20€/kg |  |  |  |
| Schwéngsbrot (vum Réck mat Schank) | 16€/kg |  |  |  |
| Schwéngsbrot (vum Réck ouni Schank) | 17€/kg |  |  |  |
| Gehacktes (net gewürzt) | 9€/kg |  |  |  |
| Ragout | 15€/kg |  |  |  |
| Cordon bleu-Täschen | 18€/kg |  |  |  |
| Rippchen(spare rib)(souwäit disponibel) | 11€/kg |  |  |  |
| Speck (gedréschent) | 15€/kg |  |  |  |
| Jelli hausgemaacht | 8€/St |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Stéck/Tut | kg/Tut | Unzuehl Tuten |
| Schnitzel | 32€/kg |  |  |  |
| Filet mignon (souwäit disponibel) | 50€/kg |  |  |  |
| Faux-filet (Roastbeef) | 40€/kg |  |  |  |
| Geschnetzeltes | 27€/kg |  |  |  |
| Jarret (Osso bucco) | 16€/kg |  |  |  |
| Kotelett | 27€/kg |  |  |  |
| Brot | 30€/kg |  |  |  |
| Kallefkachfleesch | 23€/kg |  |  |  |
| Schmorbraten | 23€/kg |  |  |  |
| Brot fir Prince Orloff | 26€/kg |  |  |  |
| Ragout | 18€/kg |  |  |  |
| Gehacktes (net gewürzt) | 13€/kg |  |  |  |
| Blanquette | 18€/kg |  |  |  |
| Cordon bleu (nëmmen Täsch) | 27€/kg |  |  |  |

***KALLEF***

Wann Dir gären e Stéck Fleesch hätt, dat mir net opgelëscht hunn, dann schreift dat op dem Bestellziedel einfach derbäi.

Am Präis enthalen as d’Vakuumverpaken vum Fleesch an Portiounen sou wéi Dir se gären hutt (nëmmen beim Verkaf am Detail).

Wann Dir un eisem Fleesch interesséiert sidd dann gitt eis w.e.g. är Bestellung bis **den 12. Oktober 2020** eran per e-mail, Telefon oder Fax. D’Fleesch kënnt Dir dann op Rendez-vous bei eis siche kommen oder mir bréngen et laanscht.. Mir kontaktéieren Iech virdrun.

Desweideren kënnen mir Iech Gromper (Nicola festkachend an Corine mehlig), Rout Rommelen a Wuerzelen ubidden.

|  |  |
| --- | --- |
| ***GROMPER + WUERZELEN*** | Unzuel |
| Nicola 2.5 kg/Tut à 6€ |  |
| Corine 2.5 kg/Tut à 6€ |  |
| Wuerzelen 3€/kg |  |
| Rout Rommelen 3€/kg |  |

**KAES-HAFF**

NUMM:

Adress:

Tel:

Fax: ………………………………………………………………………………….

e-mail: ……………………………………………………………………………..

**Famill Kaes**

**1,Henkesbësch**

**L-9835 Hoscheid-Dickt**

**Tel: 621 35 00 12**

**Fax: 26 95 92 87**

**www.kaes-haff.lu**

**e-mail:** [**makaes@live.com**](mailto:makaes@live.com)

[**info@kaeshaff.lu**](mailto:info@kaeshaff.lu)