

**ABHOLUNG IHRER BESTELLUNGEN IN UNSEREN
FILIALEN WÄHREND DER ÖFFNUNGSZEITEN:**

KRAMGASSE 4 **SCHILLERRING 76**

Telefon: 02632 43530

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr: 07:00 – 18:30 Uhr
Sa: 06:00 – 16:00 Uhr
24.12.: 06:00 – 13:00 Uhr

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr: 06:30 – 18:00
Sa: 06:00 – 13:00 Uhr
24.12.: 06:00 – 13:00 Uhr

BESTELLEN SIE GERNE AUCH ONLINE ÜBER UNSERE
HOMEPAGE WWW.AHSEMACHER.DE
ODER UNTER METZGEREI@AHSENMACHER.DE

AHSENMACHER GMBH & CO KG | 56626 ANDERNACH
WWW.AHSENMACHER.DE

**WIR WÜNSCHEN IHNEN UND IHRER FAMILIE EINE
BESINNLICHE UND RUHIGE WEIHNACHTSZEIT.**

Johannes, Lars & Alexander Ahsemacher & Team



DAS CASINO AHSENMACHER IN DER ANDERNACHER KLINGELSWIESE IST ZU JEDER JAHRESZEIT DIE PASSENDE LOCATION FÜR IHR EVENT:



WEIHNACHTLICHE KÖSTLICHKEITEN

Ahsenmacher

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM ADVENT

Deutsches Rind und Kalbfleisch in Spitzenqualität

Rinderzunge *frisch oder gepökelt*

Rinderschmorbraten

Rinderrouladen *aus der Oberschale*

Tafelspitz

Roastbeef *zart gereift*

Sauerbraten eingelegt nach Hausfrauenart

Schlesische Weißwurst

Kalbschnitzel aus der Oberschale

GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet

Kikok Hähnchen Deutschland

Frisches Entenbrustfilet

WILD*

Wildschweinkeule *ohne Knochen*

Rehkeule *ohne Knochen*

Rehrücken *mit Knochen*

Hirschkeule *ohne Knochen*

FONDUE

Fonduefleisch gemischt

(Rinderhüfte, Schweinefilet und Putenbrust)

WEITERES GEFLÜGEL, WILD, LAMM- UND KALBFLEISCH

Diese Spezialitäten haben wir ständig vorrätig, fragen Sie uns gerne an.

ENTEN, PUTEN, GÄNSE UND KANINCHEN

Bitte rechtzeitig vorbestellen!

*solange der Vorrat reicht

Preise / kg

KÜCHENFERTIG VORBEREITET

Preise / kg

Schweinefilet im Blätterteig

Preise / kg

Schweinefilet gefüllt *mit Champignons*

24,90 €

oder Gemüse oder Rotweinpflaumen, mit Speck umwickelt

24,90 €

Putenbrust *mit Aprikose und Zimt gefüllt*

19,90 €

Putenspießbraten *mit Zwiebeln und Petersilie gefüllt*

18,90 €

Kassler im Blätterteig

14,90 €

Spießbraten

13,90 €

Krustenbraten

16,90 €

Kalbsnierenbraten

39,90 €

Rinderhüfte *mit Rotweinpflaumen gefüllt*

29,90 €

Roastbeef *mit Kräuterkruste*

39,90 €

FRISCH AUS UNSERER CATERINGKÜCHE & IM KOCH-BEUTEL VERPACKT – NUR AUF VORBESTELLUNG

Fleischwaage mindestens 200g je Portion

pro Portion

Hirschedelgulasch *nach Art des Hauses*

14,50 €

Rehragout

14,50 €

Wildschweingulasch *mit Brandy und Rahm*

12,90 €

Rinderroulade

9,90 €

Ochsenbacken *in Brandy und Rotwein geschmort*

17,90 €

Rinderhüftdeckel *an Burgundersoße*

12,90 €

Rheinischer Sauerbraten

12,90 €

Boeuf Bourguignon

12,90 €

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb

13,90 €

Ragout Fin *vom Kalb*

14,90 €

Putengeschnetzeltes *an Champignonrahmsauce*

12,90 €

Kartoffelgratin *ca. 300g*

6,90 €

Kartoffelklöße *Stk ca. 100g*

2,10 €

Spitzkohl oder Wirsing in Rahm *ca. 200g*

5,50 €

Hausgemachter Rotkohl *mit Gänsefett verfeinert, ca. 200g*

4,90 €

Tomaten-Zucchini-Gemüse *mit Parmesan überbacken, ca. 200g*

5,50 €

WIR EMPFEHLEN FÜR DIE FEIERTAGE

FRISCH IN UNSERER HAUSEIGENEN WURSTKÜCHE

IN ANDERNACHS ALTSTADT ZUBEREITET:

Hausgemachte Leberpastete *nach dem Original Rezept unseres Großvaters Alexander*

Doppelt geräucherte Blutwurst

Hausgemachte Schinkenspezialitäten

Hausgemachte Kochschinkenspezialitäten

Hausgemachte Siedewurst über Buchenholz geräuchert

UNSERE GESCHENKIDEEN

Hausgemachter Lachsschinken *verschiedene Größen* 2,99 € / 100g

Hausgemachte Salami *mit Weihnachtsmotiven* 2,69 € / 100g

Frische geräucherte Gänsebrust 6,99 € / 100g

FRISCHE SCHLESISCHE WÜRSTCHEN AB DEM 20.12

VORRÄTIG AUF VORBESTELLUNG, 24,90€/KG

WEIHNACHTSGANS

KNUSPRIG UND SAFTIG, ZUM SELBER BRATEN ODER FERTIG ZUBEREITET ZUM AUFWÄRMEN.

Frische Gans küchenfertig gefüllt und gewürzt 22,90 € / kg
(Füllung: Apfel, Möhren, Sellerie, Maronen)

Gefüllte Gans fertig auf den Punkt gegart & gechillt 24,90 € / kg

Zum schnellen Aufwärmen an den Feiertagen. Zubereitungsempfehlung:
bei 160°C ca. 45-55 Minuten im Ofen aufwärmen; ca. 3 Tage haltbar

Wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Rotkohl mit
Gänsefett sowie unsere Gänsesoße im Glas.

**JETZT WIEDER: HAUSGEMACHTE
WILD-FLEISCHWURST**

*solange der Vorrat reicht

**JETZT WIEDER: HAUSGEMACHTE
PRODUKTE AUS DER CATERING-
KÜCHE IM GLAS**

**WIR HABEN ANDERNACHS
GRÖSSTE AUSWAHL AN HAUS-
GEMACHTEN PRODUKTEN!**

triple^a

EVENTLOCATION

NEU IN KOBLENZ!



VARIABLE RAUMNUTZUNG:

30 – 200 Personen

KLIMATISIERT & BARRIEREFREI

MODERNE AUSSTATTUNG

BESTE LAGE & ERREICHBARKEIT:

Zahlreiche Parkplätze direkt
am Haus & direkte Anbindung
an B9/A61/A48 (Kreuz Koblenz)

JETZT ANFRAGEN UNTER:

catering@ahsenmacher

oder 0261 89999200

Ahsenmacher
EVENTCATERING

