



TEL. 07803/ 40415 info@partyservice-braun.de

Preisliste Highland Cattle Stand 01.10.2021

vom Highland Cattle alles vakuumiert	Menge	Preis
Braten/Schulter	je 1 kg	22,00 €
Sauerbraten eingelegt	je 1 kg	23,50 €
Rouladen geschnitten	je 1 kg	23,00 €
Gulasch	je 1 kg	15,50 €
Rinderhack	je 1 kg	12,50 €
Hamburger-Patty	2x150g	13,50 €
Hohe Rippe	je 1 kg	18,00 €
Beinscheibe	je 1 kg	11,00 €
Fleisch-und Markknochen	je 1 kg	4,50 €
Brust zum Kochen oder als Beef Brisket	je 1 kg	14,00 €
Rinderhüfte/Steak zum Kurzbraten	je 1 kg	32,00 €
Rumpsteak	je 1 kg	38,00 €
Rinder Filet	je 1 kg	52,00 €
Entrocote	je 1 kg	18,50 €
Bürgermeisterstück	je 1 kg	16,00 €
Tafelspitz zum Kochen	je 1 kg	25,00 €
Suppenfleisch Leiter	je 1 kg	14,00 €
Zunge, Leber, Herz	je 1 kg	10,50 €

Fleischpakete: FÜR ABHOLER: die genaue Menge kann variieren der Endpreis wird beim Richten ausgewogen.		FÜR VERSAND werden die Fleischstücke tiefgefroren und mit DHL verschickt PREIS VERSAND- KOSTEN 17,00 €
Rindfleischpaket gemischt Ca. 10 kg	Je 1 kg	15,00 €
Hackfleisch 3kg (a 500g) Rouladen 1 kg (ca. 6 Stück a 3 St. Vakuum) Gulasch 1,5 kg (a 750g Vakuum) Braten ca. 1,6 kg, Rumpsteak/Hüftsteak 1 kg Hochrippe 1 kg , Leiter 1 kg Beinscheibe 1 kg		
Premium Fleischpaket ohne Suppenfleisch ca. 8 kg	Je 1 kg	22,00 €
Hackfleisch ca.3kg,Rouladen 6 St. Gulasch 1,5 kg, Braten 1,5kg Rumpsteak/Hüfte a 1kg		
Unsere Preise verstehen sich ab Hof, inclusive Mehrwertsteuer, vakuumverpackt. Teile des Sortiments sind nicht immer verfügbar, daher nur mit Vorbestellung zu haben.		

***** Sterne-Party-Service H. Braun Fußbach 109 77723 Gengenbach

Tel. 07803 40415 E-Mail info@partyservice-braun.de Web. www.partyservice-braun.de

Steuernr. 140 83/11030 USt.IdNr. DE 181 380 663

Dazu ein paar Infos:

Besonders guter Geschmack beginnt für uns bei gesunden und artgerecht aufgezogenen Tieren.

Aufgrund des natürlichen langsamen Wachstums des Schottischen Hochlandrindes entwickelt sich ein Fleisch erstklassiger Qualität,

Saftigkeit und mit besonderen Aromen. Das langsam gewachsene Fleisch ist besonders fein- und kurzfasrig, gut marmoriert, reich an wertvollen Omega 3,- 6,- und 9 Fettsäuren, wenig Fett- und cholesterinhaltig.

Unsere Tiere bekommen Hofeigenes, natürliches Futter.

Bei der Schlachtung eines Rindes ist es besonders wichtig, dass es ohne Stress und in Würde erfolgt.

Danach hängt das Fleisch in der Kühlung unter Aufsicht von mir Fleischermeister und Fleischsommelier H. Braun ca. 18 Tage ab.

Bei uns gibt es kein schnell gemästetes Fleisch- alles Gute braucht seine Zeit-.

Schlachttermin ist nun Dienstag 9. November sodass Abholung ab 26. November möglich sein wird.