

KÜCHENFERTIGE BRATEN FÜR OSTERN

Entspannt genießen an den Feiertagen!
Küchenfertige Bratschlauch-Spezialitäten, liebevoll zubereitet –
einfach in den Ofen schieben.

ZITRONEN-KRÄUTER-HÜHNCHEN

Vollfleischiges Kikok-Maishähnchen, lecker mariniert
mit Rosmarin, Bio-Zitronen, schwarzen Oliven & Tomaten
Im Bratschlauch, ca. 1,5 kg

18,90 €/kg*

1 Hähnchen reicht für 3-4
Personen. Zubereitungszeit:
ca. 90 Minuten

Empfehlung:
pro Person 350 - 400 g
Zubereitungszeit:
ca. 150 Minuten

MEDITERRANER KALBSROLLBRATEN

Aus der Kalbshüfte, gefüllt mit Parmaschinken, gegrilltem, grünen Spargel
und Ofentomaten, mariniert mit Zitronen-Olivenöl und jede Menge Kräutern
Im Bratschlauch, ab 2 kg

43,90 €/kg*

FRÜHLINGS SCHWEINEFILET

Gefüllt mit gebratenen Pilzen, Bärlauch, Frischkäse, Parmesan,
Im Speckmantel, auf geröstetem Frühlingsgemüse, Im Bratschlauch, ca. 0,8 – 1,0 kg

24,90 €/kg*

Ein Schweinfilet reicht für
3 Personen. Zubereitungszeit:
ca. 60 Minuten

Empfehlung:
pro Person 350 – 400 g
Zubereitungszeit:
ca. 60 Minuten

PROVENÇALISCHE LAMMHÜFTE

Typisch französisch, herrlich aromatisch mariniert mit frischen Kräutern,
Kräftig in Olivenöl angebraten und mit Kräutern mariniert, auf Ratatouille
im Bratschlauch, ab 1,5 kg

36,90 €/kg*

* Preise inkl. 7% MWSt und Lieferung Erbach/Michelstadt und Stadtteile

Bestellung bis zum 24. März 2026 einfach
per E-Mail an d.freitag1967@gmail.com

oder per WhatsApp unter 0171 9991166 schicken.

Telefonisch sind wir unter der gleichen Nummer erreichbar.

Sollten wir gerade nicht ans Telefon gehen können, freuen wir uns über eine Nachricht auf der Mailbox und melden uns
schnellstmöglich zurück.

Lieferung Erbach & Michelstadt inkl. Stadtteile oder nach Absprache.

Die Auslieferung findet ausschließlich am Donnerstag, 2. April Nachmittag/Abend und am Samstag, 4. April Nachmittag statt.
Die ungefähren Lieferzeiten werden rechtzeitig bekannt gegeben! Eine Abholung ist nicht möglich!