

Weihnachts- Spezialitäten

*Für festliche Tage voller
Geschmack*



Kaufmann

...die gute Metzgerei!

2025

Weihnachtsfrühstück und Vorspeisen

Frisch, hausgemacht – einfach köstlich.



Feiner Lachs

Mit Liebe geräuchert,
von Hand geschnitten

100g – **7,99 €**

Ein Hochgenuss: Edler Stremellachs mit feiner Rauchnote

Ofenfrischer Lachsgenuss
aus unserer eigenen Räucherei –
handwerklich veredelt und von
unvergleichlichem Geschmack.
Erhältlich mit Knoblauch oder feiner
Pfeffermischung – ein Genuss!



100g – **8,99 €**

*Zu unserem Räucherlachs
empfehlen wir unsere köstliche*

Honig-Senf-Soße

Cremiger Dip, verfeinert mit
frischen Gartenkräutern

100g – **2,39 €**

Krabbencocktail

Aromatische Krabben und
zarte Champignons in
fruchtiger Marinade



100g – **3,59 €**

Coppa Schinken

Aus dem Bergischen Land –
ein Jahr gereift, ein Stück echtes
Metzgerhandwerk:
unser Coppa vom Feinsten.

100g – **6,99 €**

Lachsfrischkäse

Genuss aus Rauch,
Frische und Kräutern

100g – **3,19 €**

Hausgemachter Waldorfsalat – frisch und fein

Zarter Sellerie mit feinen Mandarinen-
stückchen und knackigen Nüssen in
leichter Marinade

100g – **2,89 €**



Gänse- oder Griebenschmalz

Unsere heimischen Brotzeithelden –
Schmalzspezialitäten für Feinschmecker
Zubereitet nach altem Familienrezept

Gänseschmalz, 100g – **2,99 €**

Griebenschmalz, 100g – **1,99 €**

Köstliche Hauptspeisen

Tradition trifft Raffinesse – für Genießer mit Anspruch.

Unsere Spezialitäten werden mit einfacher Erwärmanleitung portioniert.
Ab Montag, den 22. Dezember, in unseren Theken erhältlich.

Zartes Ragout vom heimischen Reh

Fein abgeschmeckt für den besonderen
Genuss – aus regionaler Jagd

1 Portion – **17,90 €**



Zarter Sauerbraten

Nach traditioneller Rezeptur gegart,
in extra feiner Soße

1 Portion – **12,40 €**

Balsamico Pilzragout

Unser vegetarisches Weihnachts-Highlight
aus Waldpilzen und frischen Kräutern

1 Portion – **10,90 €**

Fonds im Glas

Vom **Wild, Rind, Geflügel** oder **Gemüse**.
Hauptbestandteil: **Viel Liebe!**

1 Glas – ab **4,99 €**

Unsere Geschenkkideen

- Schinkenspezialitäten
- Feine Salami-Variationen
- Präsentkörbe & -boxen
- Einkaufsgutscheine



Extra große Rinderrouladen

Superzart und edel in einer
raffinierten Soße

1 Stück – **13,40 €**

Filet Noël

Zarte Medaillons vom Schweinefilet,
unser Weihnachtsklassiker mit
Preiselbeeren und körnigem Senf

1 Portion – **12,90 €**

*Dazu passen fein abgestimmte Beilagen
aus unserer Weihnachtsküche –
handwerklich zubereitet für
vollen Genuss.*

Feiner Rotkohl

mit Griebenschmalz und Äpfeln



Kartoffelgratin

Unser Klassiker, fertig vorbereitet –
einfach goldbraun überbacken
und genießen

Klöße

kesselfrisch, nur noch erwärmen

jeweils 1 Portion – **4,90 €**

Mit Liebe
verpackt,
mit Geschmack
verschenkt!

Raclette, Fondue & süße Genüsse

Für besondere Momente – handgemacht aus
unserer Küche und Pâtisserie



Unser Weihnachts-Spezial für Raclette und Fondue

*Verwöhnen Sie Familie und Freunde
mit feinen Fleischspezialitäten
aus unserer Region*

*Von Meisterhand geschnitten und
auf Servierschalen angerichtet*

Zarte Rinderhüfte oder zartes Rinderfilet

vom Hof Laame in Wuppertal

Edles Schweinefilet

vom Hof Wedewer im Münsterland

Puten- und Hähnchenbrust

Zart, saftig und kalorienarm

2 Personen – 19,99 €
(mit Rinderfilet 24,99 €)

4 Personen – 34,99 €
(mit Rinderfilet 44,99 €)

*Genießen Sie das Fleisch mit unseren
hausgemachten Fonduesoßen*

**Sauce Tartare,
Curry-Aprikosen-Soße,
Honig-Senf-Soße oder
pikante Aioli**

100g – 2,39 €

Wild aus heimischen Wäldern

Reh – Keule, Rücken mit Filet
oder Edelragout

Hirsch – Keule oder Edelmulasch

Wildschwein – Keule, Rücken,
Filet oder Ragout

Kaninchen – oder
Kaninchenkeulen



Frisches Geflügel

Gänse, Keulen oder Brust

Enten, Keulen oder Brust

Puten, Oberkeulen oder Brust



Süße Festtagsfreuden aus unserer Pâtisserie

Echt hausgemacht – einfach edel

Mousse au Chocolat

Der himmlisch schokoladige Klassiker

1 Portion – 4,90 €

Milchreis

mit Zimt und Zucker

1 Portion – 4,90 €



Selbstverständlich können Sie Ihre Bestellung auch in einer unserer Metzgereien ab-

Um sicherzustellen, dass alles zu Ihrer Zufriedenheit vorbereitet wird, bitten wir Sie, **Ihre Bestellung bis zum 16.12. aufzugeben**. Sie können uns Ihre Bestellung auch als **WhatsApp** oder per **E-Mail** an: **weihnachten@metzgerei-kaufmann.de** schicken.



1. Machen Sie ein Foto des ausgefüllten Bestellzettels
2. Scannen Sie den QR-Code mit der Kamera vom iPhone oder bei Android mit einer QR-Code App.
3. Sie erhalten von uns eine Bestellbestätigung.

[illegible]

W.-Cronenberg
Hauptstr. 2-4
Tel. 47 12 69



Von links: Robin Kocher, Tim Kaufmann, Niko Kocher

Tradition. Handwerk. Leidenschaft.

Herzblut und Handwerk – das ist unser Rezept
für echten Weihnachtsgenuss

Ein Licht für uns alle

Wenn's draußen still wird, kalt und klar,
dann spürt man: Weihnacht ist schon nah.
Ein Duft von Braten, Kerzenschein,
ein Lächeln – darf's noch schöner sein?

Gemeinsam essen, reden, lachen,
Zeit für das, was Freude macht.
Ob jung, ob alt – wir sind vereint,
wo Herz und Tisch die Liebe eint.

Ein Gruß, ein Licht, ein gutes Wort –
das trägt uns alle weiter fort.
Lasst Wärme in die Herzen zieh'n,
und froh ins neue Jahr hinübergeh'n.



Liebe Kund:innen,

*wir wünschen Ihnen ein wundervolles Weihnachtsfest,
frohe Stunden im Kreis Ihrer Liebsten und
einen genussvollen Start ins neue Jahr!*

Ihre Familie Kaufmann & Team

