

Fürstenhof-Schlemmershop 2024

Name: _____

Tel.: _____

Email: _____

Einwilligungserklärung

Mit Ihrer Unterschrift willigen Sie freiwillig dazu ein, dass Ihre Daten bei uns im Betrieb erfasst, gespeichert, ausgewertet, verwertet und verarbeitet werden dürfen. Sie dienen ausschließlich dazu, um Ihre Gästekartei zu vervollständigen und zum Service Ihrer persönlichen Interessen. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Sie können die Erklärung ohne Angabe von Gründen jederzeit widerrufen.

Unterschrift: _____

Gewünschter Abholtermin: _____

<u>Fleisch</u>	
Artikel	Bestellmenge
Dry Aged Entrecôte/Hochrippe von Waldingers fetter alter Kuh Preis 6,20 € je 100g (1kg = 62,00 €) Haltbarkeit bei 2°C ca. 14 Tage nach Abholung	___ Stück á ___ Gramm
Stielkotelett vom Rapsschwein Preis 3,60 € je 100g (1kg = 36,00 €) Haltbarkeit bei 2°C ca. 14 Tage nach Abholung	___ Stück á ___ Gramm
Waldingers Dry Age Rinderfilet oder OJO DE AGUA Rinderfilet Argentinien Das Beste Preis-Leistungs-Verhältnis auf dem Markt! Zum Grillen oder aus der Pfanne Preis 6,80 € je 100g (1kg = 68,00 €) Haltbarkeit bei 2°C ca. 14 Tage nach Abholung	___ Stück á ___ Gramm
Entenbrust „Label Rouge“ weiblich je ca. 180 g/Stück Am Stück gebraten oder als Spieß vom Grill. Preis 3,80 € je 100g (1 kg = 38,00 €) im Moment nur auf Vorbestellung Haltbarkeit bei 2°C ca. 14 Tage nach Abholung	___ Stück
Hochrippe/Entrecôte Australisches Black Angus Jack's Creek Top Qualität, die Größe wird je nach Wunsch geschnitten (ab 350g/Stück). Preis 7,80 € je 100g (1 kg = 78,00 €) Haltbarkeit bei 2°C ca. 14 Tage nach Abholung	___ Stück á ___ Gramm
Kalbtafelspitz ca. 1 kg am Stück Von Deutschen Tieren, ideal zum Niedertemperaturgaren im Ofen bei 80°C oder zum Räuchern indirekt bei ca. 120°C vom Grill Preis 3,80 € je 100g (1 kg = 38,00 €) Haltbarkeit bei 2°C ca. 14 Tage nach Abholung	___ Stück
Flat Iron Steak Jack's Creek oder Greater Omaha USA ca. 800 bis 1000 g/Stück Für Rouladen oder Spieße, geht auch als Steak, aber dann unbedingt gegen die Faser aufschneiden. Abgabe Stückweise. Preis 5,20 € je 100g (1 kg = 52,00 €) Haltbarkeit bei 2°C ca. 14 Tage nach Abholung	___ Stück
Rib eye Tomahawk ca. 2,5 kg pro Stück – geht nur Stückweise 3 Rippen mit extralangem Knochen – Tolle Optik! Herkunftsland Australien, mit Getreide gefüttert oder USA Preis 7,20 € je 100g (1 kg = 72,00 €) Haltbarkeit bei 2°C ca. 14 Tage nach Abholung	___ Stück á ___ kg
Schweinenetze gewässert, vacuuiert und gefroren in 1 kg Paketen Einfach in kaltem Wasser auftauen, z.B. zum Einwickeln einer Hochrippe Preis 3,80 € je kg Haltbarkeit bei -18°C ca. 6 Monate, Aufgetaut in Salzwasser ca. 3 Tage	___ Stück



<u>Fisch</u>	
Seesaiblingsfilet Ca. 400 – 500 g pro Filet Preis 5,60 € je 100g (1 kg = 56,00 €) Haltbarkeit bei 2°C ca. 3 Tage nach Abholung	____ Stück
Riesengarnelen Black Tiger ohne Kopf Einzeln schockgefrostet ca. 20-24 Stück pro kg Abtropfgewicht ca. 800g Preis 38 € je kg – der Verkauf geht nur in 1 kg Verpackungseinheit Haltbarkeit bei -18°C	____ kg
<u>Saucen</u>	
Artikel	Bestellmenge
Kalbsglace/Grundsauce 380ml/Glas Neutrale Grundsauce zu allen Fleischgerichten Preis 12,00 € 380ml/Glas (1 Liter = 31,58 €) Haltbarkeit bei 5°C ca. 2 Monate nach Abholung	____ Gläser
Rotweinschalottensauce 380ml/Glas Eignet sich besonders zu Rind, Kalb oder Lamm Preis 12,00 € 380ml/Glas (1 Liter = 31,58 €) Haltbarkeit bei 5°C ca. 2 Monate nach Abholung	____ Gläser
Meaux-Senf-Sauce 380ml/Glas Eignet sich besonders zu Lamm und Rind Preis 12,00 € 380ml/Glas (1 Liter = 31,58 €) Haltbarkeit bei 5°C ca. 2 Monate nach Abholung	____ Gläser
Kalbsveloute 380ml/Glas Eignet sich besonders zu hellem Fleisch, Kalb und Geflügel Preis 12,00 € 380ml/Glas (1 Liter = 31,58 €) Haltbarkeit bei 5°C ca. 2 Monate nach Abholung	____ Gläser
Fischveloute 380ml/Glas Eignet sich besonders zu Fischgerichten Preis 12,00 € 380ml/Glas (1 Liter = 31,58 €) Haltbarkeit bei 5°C ca. 2 Monate nach Abholung	____ Gläser
<u>Currys</u>	
Artikel	Bestellmenge
Curry Pulver „Purple“ 80g Preis 12,50 €	____ Stück
Curry Pulver Madras 125g Preis 8,50 €	____ Stück

Bitte senden Sie das Bestellformular an info@hotel-fuerstenhof-landshut.de .

Wir senden Ihnen nach Erhalt des Formulars noch eine persönliche Bestellbestätigung mit Ihrem Abholtermin zu.

Fleischpreise sind Wochenpreise und richten sich nach der jeweiligen Saison, deshalb kann es zu kurzfristigen Preisänderungen kommen.

