

Meine Bestellung für die Ostertage

Fleisch: _____

Geflügel: _____

Lamm: _____

Wurst: _____

Käse: _____

Salat: _____

Adresse: _____

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Abholdatum: _____

Telefon: _____

Filiale: Kramgasse 4 Schillerring 76



CASINO
Ahsenmacher

Oster-BBQ

Ostersamstag, 20.04.2019, ab 18:00 Uhr

35,90 € – all you can eat inkl. Begrüßungsgetränk!

Osterbrunch

Ostersonntag, 21.04.2019, 11:00 bis 14:30 Uhr

Ostermontag, 22.04.2019, 11:00 bis 14:30 Uhr

31,90 € all inkl.*

*Alle Getränke sind im Preis enthalten mit Ausnahme von Longdrinks und Spirituosen.

Reservieren Sie jetzt! Per Mail an info@ahsenmacher.de

Vatertag

Donnerstag, 30.05.2019, 11:00 bis 21:00 Uhr

Casino Ahsenmacher | Klingelswiese | 56626 Andernach



FLEISCHMANUFAKTUR
Ahsenmacher

Ahsenmacher GmbH & Co KG | 56626 Andernach

Kramgasse 4 Schillerring 76

Telefon: 02632 43530 Telefon: 02632 495196

Montag bis Freitag: Montag bis Freitag:

07:00 bis 18:30 Uhr 06:30 bis 18:00 Uhr

Samstag: Samstag:

06:00 bis 16:00 Uhr 06:00 bis 13:00 Uhr

www.ahsenmacher.de

facebook.de/ahsenmacher



FLEISCHMANUFAKTUR
Ahsenmacher



Im Casino
**Oster-
BBQ 35,90€**
all you can eat!
**Osterbrunch
31,90€**
all inkl.*

Ostern 2019

Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest.

**Ihre Familie Ahsenmacher
& Team**

Unsere Empfehlungen zu Ostern (Preise pro kg)

Rinderfilet vom Limousinbullen

Zart gereift und in Spitzenqualität	52,98€
Roastbeef	32,98€
Entrecote perfekt zum Grillen	29,98€
Tafelspitz gut abgehangen und mager zurecht geschnitten	17,98€
Lammkeule	17,98€



Küchenfertig vorbereitet

Schweinefilet mit Gemüsefüllung*

Schweinefilet mit Bärlauchpestofüllung*

Schweinefilet mit Tomatenpestofüllung*

Hierzu empfehlen wir aus unserer Cateringküche unsere **Gorgonzolasoße*** oder die **rustikale Tomatensoße***.

Natürlich sind alle Füllungen und Soßen frei von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen.

Kurzgegrillte Spezialitäten für Ihr Oster-BBQ

Kaninchenkeulen vorgegart, mit Honig-Paprika Marinade und Rosmarin mariniert*

Entrecote mit weißem und schwarzem Pfeffer, Salz, Zwiebeln und Olivenöl mariniert

Rinderhüftsteak mariniert

Lammlachse mit Knoblauch-Pfeffer

Lammfilet mit Knoblauch-Pfeffer

Ahsenmachers Klassiker

Rotweinsteak zart und mager vom Schweinerücken

Paprikasteak, Holzfällersteak, Currysteak

Hähnchenbrustfilet mit italienischen Kräutern

Putenschnitzel Bombay

Schweinefiletspieße

Fleischspieße



*nur auf Vorbestellung!

Braten-Spezialitäten vom Grill

Krustenbraten vorgegart, Garzeit auf dem Kugelgrill bei indirekter Hitze (ca. 180°C) ca. 40-50 Minuten

Unser Tipp: Fünf bis sechs Minuten vor Ende der Garzeit mit leckerem Bienenhonig einstreichen zum Glasieren

Spießbraten schön scharf und mager oder leicht durchwachsen

Schweinenacken handgerollt und gewürzt wie die Arista alla fiorentina mit Pfeffer, Salz, Knoblauch, geriebener Zitronenschale, Salbei und Rosmarin

Hausgemachte Grillwurstspezialitäten für Ostern

Grillwurst, kleine Jägergriller und grobe Bratwurst

Gourmetwurst mit Käse und Spinat gefüllt

Frisch aus unserer Cateringküche

(ca. 300 g Frischfleischeinwaage)

Boeuf bourguignon 6,50€/Portion

Rinderhüftdeckel an Burgundersoße 7,50€/Portion

Rinderroulade in reichlich Soße (ca. 250 g Frischfleischeinwaage) 6,50€/Stk.

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb 7,50€/Portion

Kalbsragout mit Spargel und Champignons an Weißweinsauce mit Zitrone und Lorbeer 7,50€/Portion

Putengeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce 5,90€/Portion

Kartoffelgratin (ca. 300 g) 4,50€/Portion

Vitello tonnato

Caprese an Basilikumpesto

Marinierte Champignons, Paprika und Zucchini

Diese Speisen sind nur auf Vorbestellung und bei Abholung am 20.04.2019 bis 12:00 Uhr erhältlich.

Für Ihre Osterwanderung

Wir empfehlen unsere hausgemachten Schinken und Salamispezialitäten:

Hausgemachter **Schinkenspeck** am Stück

Hausgemachte **Ringsalami**

Hausgemachte **Braunschweiger** – die Rhein-Beißer!

Damit punkten Sie auf jeden Fall:

Doppelt **geräucherte Blutwurst** im Ring

Kalbs-Spezialitäten

Ob als klassischer Braten, Wiener Schnitzel oder Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art – bei uns bekommen Sie zartes Kalbsfleisch in bester Qualität und individuell zugeschnitten:

Kalbskotelett, Kalbsschnitzel, Kalbsbraten, Kalbsfilet, Kalbsleber, Kalbshaxe und vieles mehr!

Weitere hausgemachte Spezialitäten für die Feiertage

Hausgemachter Frischkäse mit Kräutern oder mit Lachs & Meerrettich

Blätterteigtaschen mit Brokkoli und Schinken

Frisches Lamm und Geflügel immer vorrätig

Kaninchen und Kaninchenteile bitte rechtzeitig vorbestellen

Das ideale Ostergeschenk

Oster-Präsentkörbe von 15 € bis 150 €

Wo aus Qualität guter Geschmack wird.

