

Übersicht – Angebote Belted Galloway (Rindfleisch)

Ein Genießerpaket "Standard" enthält:

Hüftsteak, Steak (Entrecôte/Rib Eye oder Kugelsteak), Rouladen, verschiedene Bratenstücke (aus der Schulter, der hohen Rippe, dem Nacken und/oder der Keule), Gulasch, Gehacktes, grobe Bratwurst, Beinscheibe, fleischige Suppenknochen.

Paketgröße	€/ kg
6 kg	18,50 €
12 kg	17,50 €
Ab 24 kg	15,50 €

Ein Genießerpaket "de luxe" enthält:

Hüftsteak oder Rumpsteak, Steak (Entrecôte/Rib Eye oder Picanhasteak), Rouladen, verschiedene Bratenstücke (aus der Schulter, der hohen Rippe, dem Nacken und/oder der Keule), Gulasch, Gehacktes, grobe Bratwurst, 1x 1,5l Kraftbrühe mit Fleischeinlage und 1x 0,48l Kraftbrühe.

Paketgröße	€/ kg
6 kg	21,50 €
12 kg	20,50 €
Ab 24kg	18,50 €

Grillpaket		
3x/6x Grobe Bratwurst (a 5er Pack)	1,50 kg	3,00 kg
2x/4x Grillwürfel für 2 Spieße (a 300g)	0,60 kg	1,20 kg
6x/12x Burger Patties (a 180g)	1,08 kg	2,16 kg
2x/4x Rumpsteak (a 250g)	0,50 kg	1,00 kg
+1 bzw. 2 Wahlsteaks aus seltenen Cuts:		
Teres Major / Metzgersteak		
Flat Iron Steak		
Picanha Steak		
Tri Tip Steak		
Skirt Steak		
Flap Meat		
Herzsteak		
Fledermaus Steak		
<i>Paketgröße (ca.)</i>	<i>ca. 5 kg</i>	<i>ca. 10kg</i>
<i>€/kg</i>	<i>24,00€</i>	<i>22,00€</i>

Hackfleischpaket		
6x/12x Gehacktes (a500g)	3,00 kg	6,00 kg
10x/20x Burger Patties (a 180g)	1,80 kg	3,20 kg
10x/20x Cevapcici (a 80g)	0,80 kg	1,60 kg
15x/30x grobe Bratwurst (a 80g)	1,20 kg	2,40 kg
<i>Paketgröße (ca.)</i>	7,50 kg	15,00 kg
<i>€/kg</i>	18,50€	17,50€

Folgende Leckereien können einzeln oder zu den Paketen dazu bestellt werden:

Filet (55,00€/kg)	Das edelste und zarteste aller Steaks. Ein nahezu fettfreies Stück aus der Lende.	Am Stück ab 0,5 kg Als Steak ab 0,25 kg
Roastbeef (39,00€/kg)	Das wohl Bekannteste unter den Steaks. Mit Fettdeckel besonders geschmackvoll.	Am Stück ab 0,5 kg Als Steak ab 0,25 kg
Tafelspitz (27,00€/kg)	Ob gekocht mit Meerrettichsoße oder als Picanha Steak vom Grill. In jeden Fall ein Gaumengenuss.	Tafelspitz je ca. 2,5 kg Am Stück ab 0,5 kg Als Picanha Steak ab 0,25 kg
Bürgermeisterstück (27,00€/kg)	Eignet sich sowohl als Sonntagsbraten als auch als TriTip Steak vom Grill.	Bürgermeisterstück je ca. 1,50 kg Am Stück ab 0,5 kg Als Tri Tip Steak ab 0,25 kg
Falsches Filet (23,00€/kg)	Eignet sich optimal für einen herrlichen Sauerbraten.	Falsches Filet ca. 1,2kg Am Stück oder halbiert
Skirt Steak (31,00€/kg)	Für etwas Abwechslung auf dem Grill ist dieses Steak genau richtig. Sehr geschmacksintensiv.	Am Stück ca. 1,5kg Als Steak ab 100g
Hanging Tender Steak (31,00€/kg)	Ein beliebtes Stück unter Grillfreunden das in seinem Geschmack und Zartheit kaum zu übertreffen ist.	Nur am Stück Ca. 0,75 kg
Flanksteak (33,00€/kg)	Das oval förmige Steak wird aus dem unteren Rippenbereich (Dünnung) geschnitten und ist speziell vom Grill ein geschmacksintensives Steak.	Flanke – je 600G Nur am Stück
Denver Cut Steak (27,00€/kg)	Ein unbekannter Cut, der es in sich hat! Stark marmoriert, saftig, intensiver Rindgeschmack!	Am Stück ab 1,0 kg Als Steak ab 0,15 kg
Beef Brisket (17,90€)	Für alle Grillbegeisterten ein Muss auf der „Ausprobieren-Liste“. Low und slow gegart ein Hochgenuss.	Am Stück ab 1,5 kg
Tomahawk Steak (NEU!)	Das Tomahawk Steak ist groß, dick, saftig, aromatisch & vor allem männlich! Ein Eyecatcher für alle Grillfans.	35,00€/kg

T-Bone Cut (NEU!)	Filet und Roastbeef, welche durch den markanten T-Knochen getrennt werden, charakterisieren dieses Steak. Der T-Knochen fördert das ganz besondere, unverwechselbare Fleischaroma.	45,00€/kg
Leber (13,00€/kg)	Aufgrund der Weidehaltung muss die Leber wenig verstoffwechseln und ist daher sehr mild im Geschmack. *küchenfertig	Ab 100g
Zunge (16,00€/kg)	Im Ragout oder als paniertes Schnitzelchen macht sie jedem Genussgaumen eine Freude.	Am Stück - ca. 1,3kg halbiert - 0,416kg
Ochsenschwanz (12,00€/kg)	Eine Ochsenschwanzsuppe ob klar oder gebunden ist ein Hochgenuss. Auch geschmort im Dutch Oven oder im Topf ein Geschmackserlebnis.	Ochsenschwanz ca. 1,2kg 2x am Stück 2x in Scheiben
Rinderbäckchen (22,50€/kg)	Für die Schmorfreunde ein heißgeliebtes Gericht – geschmorte Rinderbäckchen	bereits vergriffen
Herzsteak (15,00€/kg)	Kurzgebraten aus der Pfanne als Steak oder als Topping an einem frischen Salat ein wahres Geschmackserlebnis	Als Steak ab 0,15 kg
Für unsere Freunde auf 4 Pfoten		
BARF Paket RIND für Hunde	50% Muskelfleisch, 50% Innereien (Leber, Milz, Lunge, Niere) gewolfte tiefgefrorene Portionswürfel je 100g	6,00€/kg
BARF Paket RIND für Hunde	50% Muskelfleisch, 50% Innereien (Leber, Lunge, Niere, Pansen) gewolfte tiefgefrorene Portionwürste, je 150g	6,00€/kg

Preisliste für die Einzelbestellungen:

Teilstück	€/kg	Gewicht/ Päckchengröße
Rouladen	24,00€	Nach Wunsch
Gulasch	22,00€	Ab 0,25 kg
Schwanzrolle/Semerrolle	22,00€	2x Semerrolle – je ca. 2,0 kg
Schaukelbraten	22,00€	2x Schaukelbraten – je ca. 1,7 kg
Burger Patties	24,00€	2er Pack a 180g Pattie
Grobe Bratwurst	18,00€	Nach Wunsch
Beinscheibe	16,50€	Nach Wunsch
Gehacktes	14,00€	Nach Wunsch
Suppen- und Eintopf fleisch	12,00€	Nach Wunsch
Suppenknochen	2,50€	Nach Wunsch

Kraftbrühe vom Belted Galloway

Wir haben die Knochen vom letzten Schlachttier ausgekocht und leckere Kraftbrühe in Gläsern eingekocht. Diese können Sie mit und ohne Fleischeinlage erwerben. So können Sie im Handumdrehen eine herrliche Rindfleischsuppe zaubern oder haben immer eine Kraftbrühe zum Ablöschen und Schmoren von Gerichten griffbereit.

1,5l Kraftbrühe mit Fleischeinlage - 7,90€ zzgl. 2,00€ Glaspfand
0,48l Kraftbrühe - 2,90€ zzgl. 2,00€ Glaspfand

Schicken Sie uns einfach Ihre Bestellung und für wie viele Personen oder kg/Stück die Bestellung abgepackt werden soll.

Besonderheiten und Wunschbestellungen versuchen wir bestmöglich nachzukommen.

Alle Bestellungen sind wunschgemäß portioniert, beschriftet und vakuumverpackt.

Bei Fragen können Sie uns gerne anrufen oder uns eine E-Mail schicken.
(05921 8145005 oder 0172 8617512 / info@vechtetal-weidefleisch.de)

Herzliche Grüße

Jenny & Henning Pries