KONTAKTFORMULAR

Kontaktformular ausfüllen, unterschreiben und bis zum 09.12.2026 gemeinsam mit dem vorausgefüllten Bestellschein bei uns abgeben.

Name und Vorname:

Adresse:

Telefonnummer:

Abholdatum und Uhrzeit:

☐ Mit meiner Unterschrift und der Abgabe des Bestellscheins verpflichte ich mich zu einer verbindlichen und kostenpflichtigen Bestellung. Bei Nichtabholung ist die Ziegelwirtschaft berechtigt, den Bestellwert in Rechnung zu stellen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und des Verpackungsmaterials.
Für Informationen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Unterschrift:

Schau vorbei!

Ziegelwirtschaft im Silberberg Center
An der Ziegelei 2, 01454 Radeberg • 03528 45 56 001 • info@ziegelwirtschaft.de
www.ziegelwirtschaft.de

FESTTAGSSCHMAUS
DIE WEIHNACHTSZEIT ENTSPANNT GENIESSEN

ZIEGEL WIRTSCHAFT
EAT AND MEET

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IN DEN FEIERTAGSWOCHEN

Während der Feiertagswochen haben wir auch montags für Sie geöffnet!

21.12. bis 23.12.26 von 9–19 Uhr
24.12. bis 27.12.26 Betriebsruhe
28.12. bis 30.12.26 von 9–19 Uhr
31.12. bis 03.01.27 Betriebsruhe

Wir freuen uns auf Sie!

Bestellschluss für Ihren Braten ist der 09.12.2026!

VERSCHENKT DOCH MAL GENUSS!

Unsere geschmackvollen Ziegelwirtschaft-Gutscheine bringen Freude und Genuss.

EINE ANLEITUNG ZUM PERFEKTEN FESTTAGSSCHMAUS

Wer nicht nur bei uns, sondern auch zu Hause in vollen Zügen genießen möchte, bekommt mit unserem Festtagsschmaus zum Selbsterwärmen die Möglichkeit, schnell und ohne großen Aufwand ganz großen Genuss auf den Tisch zu zaubern.

Was Sie benötigen:

Je einen Topf für Fleisch und Klöße | Je einen Topf oder ein mikrowellengeeignetes Gefäß für Rotkraut und Soße | Ein Backblech mit Backpapier | Teller zum Anrichten

Wie es funktioniert:

- Für die Klöße einen Topf mit reichlich Wasser und einer guten Prise Salz zum Kochen bringen
- Wenn das Wasser kocht, die Klöße hineingeben und ca. 5 Minuten mitkochen. Anschließend ca. 15 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen.
- Zur gleichen Zeit einen großen Topf vorbereiten und die Entenkeulen oder Rinderrouladen im Vakuumbeutel ca. 10–15 Minuten darin köcheln lassen. Die Rouladen sind anschließend bereits verzehrfertig. ***ACHTUNG!* Das Fleisch bitte nicht in der Mikrowelle erhitzen.**
- Für die Entenkeulen den Backofen auf 180 °C Umluft vorwärmen
- Die Keulen aus dem Vakuumbeutel entnehmen und im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 10 Minuten schön braun „überknuspern"
- Rotkraut und Soße in der Zwischenzeit unter Rühren erwärmen
- Anrichten und genießen

Einfach Bestellschein ausfüllen und rechtzeitig abgeben. So kommt der Braten an den Festtagen „Gans" entspannt auf Ihren Tisch!

Bestellschluss für Ihren Braten ist der 09.12.2026!

BESTELLSCHEIN

Bestellschluss für Ihren Braten ist der 09.12.2026!

Die Abholung direkt bei uns vor Ort ist am 23.12.2026 bis spätestens 19 Uhr möglich!

____	**Stück französische Flugentenkeule** **mit Orangen-Beifußsoße,** inkl. Rotkraut und Klößen	24,95 €
____	**Stück große hausgemachte Rinderroulade,** **gut gefüllt mit Speck und Zwiebeln,** inkl. Rotkraut und Klößen	24,95 €
____	**Stück französische Flugentenkeule** **mit Orangen-Beifußsoße ohne** Beilagen	17,95 €
____	**Stück große hausgemachte Rinderroulade,** **gut gefüllt mit Speck und Zwiebeln, dazu Soße ohne** Beilagen	17,95 €
____	**zusätzliche Portion Rotkraut (200 g)**	3,90 €
____	**zusätzliche Portion Kartoffelklöße (2 Stück à 100 g)**	3,90 €
____	**zusätzliche Portion Soße**	1,90 €
____	**Mascarponecreme mit weißer Schokolade,** **Zimtkirschen, karamellisierten Nüssen und Kürbiskernen**	4,95 €
____	**Portion Kartoffelsalat (250 g)** echt selbstgemacht aus Pellkartoffeln	4,95 €