Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns gerne persönlich. Wir sind für Sie da !

WICHTIGE INFORMATIONEN:

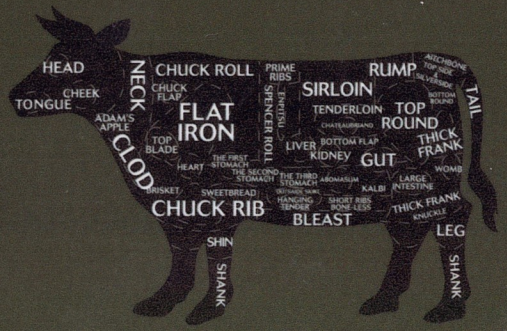
Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen ab sofort bis zum

16.12.2023

entgegen.
Nur solange der Vorrat reicht.

Eine schöne Vorweihnachtszeit und frohe Weihnachten wünscht Ihnen Ihr Best-Butcher Team

From Noise to Tail



Unsere Philosophie:

Wir stehen für Ehrlichkeit, Tranzperenz und Handwerkskunst. Wir wissen was in jeder Wurst steckt und wo unser Fleisch herkommt. Regionale Landwirte und eine eigene Produktion zeichnen uns aus und geben uns die Möglichkeit unsere Philosophie zu leben. Vom klassischem Gulasch zu Trends wie New Cuts oder Premium Dry Aged Beef bis hin zur hausgemachten Bratwurst.

Oldschool und Modern, dass sind wir !

Best-Butcher since 1990
Papenreye 4
22453 Hamburg

040 / 57146144
www.best-butcher.de
info@fleischereiguenther.de

SINCE 1990

Best-Butcher

by Stefan Gühnter & Christian Döhler

Fleischerei & Catering

Papenreye 4
22453 Hamburg

Weihnachten 2023

www.best-butcher.de

Raclette & Fondue

- Rinderfilet
- Schweinefilet
- Hähnchenbrustfilet
- Putenbrustfilet
- Lammfilet/Lammlachs
- Wild

Für ein besonders entspanntes Weihnachtsfest richten wir Ihnen alle Fleischsorten für Raclette tafelfertig geschnitten auf einer Platte an.

Abholung

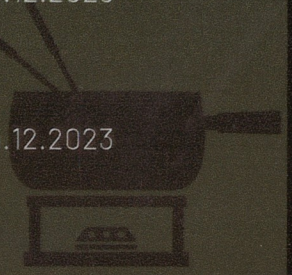
Sous Vide:
19.12.-23.12.2023

Fertig gebratenes:
Rouladen & Gulasch:
Ausschließlich am 23.12.2023
von 8.00-14.00 Uhr

Als besonderen Service sind wir auch am Sonntag, den 24.12.2023 von 9.00 - 13.00 Uhr für Sie da !

Enten & Gänse:
Ausschließlich am 24.12.2023
von 9.00-13.00 Uhr

Raclette:
Ausschließlich am 24.12.2023
von 9.00-13.00 Uhr



Unser Fleisch

Frisch Geflügel aus Wistedt

- Frische Enten & Gänse
- Entenbrustfilets & Entenkeulen
- Gänsebrust (mit Haut & Knochen)
- Gänsebrustfilets & Gänsekeulen
- Ganze Puten sowie deren Teile aus Grevenkop bei Krempe

Rindfleisch aus eigener Zerlegung

- Red Angus & Black Angus aus Ellerbek
- Wagyu aus der Lüneburger Heide (www.heidewagyu.com)
- Galloway aus Glücksburg
- sowie Dry Aged Beef aus unserem Reifeschrank

Unsere Empfehlungen & Produkte

- Rinderrouladen (auf Wunsch auch gewickelt)
- Rindergulasch
- Bouef Bourguignon aus dem Rindernacken
- Tafelspitz & Schmorbraten
- rosa gebratenes Roastbeef
- Beste Steaks und New Cuts
- sowie goldgelb geräuchertes aus unserem Räucherofen z.B Kassler, Kochwurst, Wiener Würstchen & vieles mehr..

Wild aus heimischer Jagd

- Reh
- Hirsch
- Wildschwein

Sous Vide

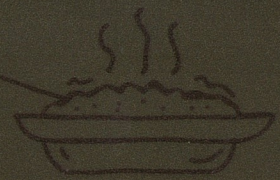
je 2 Portionen mit Rotkohl, Sauce & Kartoffelklößen

- Gänsekeulen/Gänsebrust 74,90€ je 2 Portionen
- Entenkeulen 49,90€ je 2 Portionen
- Entenbrustfilets 69,90€ je 2 Portionen

Die Best-Butcher Empfehlung:
- Kalbsbäckchen (4Stk. in Thymian-Rotweinjus) 59,90€ je 2 Portion (Ohne Beilagen)

Fertig gebratenes

- Gänse ca. 5 kg (gefüllt & mit Sauce) 189,00€
- Enten ca. 2,5kg (gefüllt & mit Sauce) 69,00€
- Hirschedelgulasch ab 4 Personen 12,90€/Portion
- Rinderrouladen ab 4 Stk. (mit Sauce) 7,90€/Stk.

Unsere Beilagen

• Apfelrotkohl	12,90€/kg
• Bayrisch Kraut	12,90€/kg
• Grünkohl	13,90€/kg
• Kartoffelklöße	1,50€/Stk.
• Bratensauce	11,90€/L