

# Kulinarisches

für die Festtage Zuhause

Ganz einfach  
vorbestellen,  
bei uns abholen  
& genießen!





## Aus der Käsetheke

Artikel (Preise je 100 g)	Preis (€)	Bestellung
Emmentaler, 18 Monate gereifter Käse aus der Schweiz, würzig-nussig	5,50	
Greyerzer, 12 Monate gereifter Käse aus der Schweiz, würzig	5,70	
Tête de Moine, Mönchskopf, 2–3 Monate gereifter Käse aus der Schweiz, pikant	4,20	
Englischer Blue Stilton, 3 Monate gereift, Blauschimmelkäse, kräftig-würzig	3,30	
<b>Neu!</b> Schweizer Raclette, 2-3 Monate gereift, aromatisch	2,50	
Bergblumenkäse Schweiz	4,20	
<b>Neu!</b> Appenzeller, 3 Monate gereifter Käse aus der Schweiz, mild-würzig	3,60	
Appenzeller, 6 Monate gereifter Käse aus der Schweiz, extra kräftig	4,20	
Französischer gefüllter Brie mit Steinpilzen, 3–4 Wochen gereift	6,70	
Französischer gefüllter Brie mit italienischen Sommer-Trüffeln, 3–4 Wochen gereift	6,90	
<b>Neu!</b> Löffel-Gorgonzola Riserva DOP	1,90	
Moliterno al Tartufo, Hartkäse aus Schafsmilch mit Trüffel	7,90	
Delice d'Argental, franz. Weichkäse, mild	3,00	
Luzerner Rahmkäse, 5–6 Wochen gereifter Käse aus der Schweiz, mild	4,50	
<b>Neu!</b> Nüsslichäs, Rohmilchkäse mind. 3 Monate gereift, Walnussaroma	4,20	
Parmesan Reggiano, 24 Monate gereift, kräftig	3,95	

## Original Englische Premium Cheddar-Käse

Artikel (Preise je Stück)	Preis (€)	Bestellung
Black Bomber, extra gereifter Cheddar, besonders cremig (200 g)	6,49	
Smoked Cheddar, geräuchert (200 g)	6,49	
Bouncing Berry, mit Cranberries, cremig leicht süß (200 g)	6,49	
Green Thunder, mit Knoblauch und Gartenkräutern (200 g)	6,49	
Amber Mist, mit Whisky-Aroma (200 g)	6,49	
Red Devil, mit Chili und zerstoßenem Pfeffer (200 g)	6,49	
Ruby Mist, mit Portwein und Weinbrand (200 g)	6,49	
Red Storm, 14 Monate gereift (200 g)	6,49	
Rockstar, extra in Schieferhöhle gereifter Cheddar, mit Reifikristallen (150 g)	6,49	<i>lieferbar ab 19.12.25</i>
Truffle Trove, mit Black Summer Truffle (150 g)	7,99	

## Sülzenspezialitäten

Artikel (Preise je 100 g)	Preis (€)	Bestellung
Eisbeinsülze, handgelegtes Eisbeinfleisch in Aspik	2,90	
Sauerfleischsülze „Sylter Art“	2,90	

## Sie haben Allergien? Kein Problem.

Falls Sie Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe benötigen, erhalten Sie diese selbstverständlich auf Nachfrage.

**Hinweis:** Bitte beachten Sie, dass sich die genannten Preise aufgrund von Marktsituationen vor Weihnachten ändern können. Wir bitten um Ihr Verständnis. Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

Bitte ausfüllen (Vor- und Zuname): \_\_\_\_\_



## Feinkostsalate

Artikel (Preise je 100 g)	Preis (€)	Bestellung
Klassischer Geflügelsalat von der Pute mit Ananas und Ei	4,50	
Curry-Putenbrustsalat mit Ananas	4,50	
<b>Neu!</b> Mango-Chutney Nudelsalat	vegetarisch 2,80	
Klassischer Kartoffelsalat	vegetarisch 2,50	
Garnelen-Apfelsalat mit Dill	4,90	
Flusskrebs-Cocktail mit Lauch, Ei und Feigensenfsauce	4,90	
Ocean-Stick Salat mit Cocktailsauce	3,50	
Ocean-Stick Salat mit Currysauce, Kokosflocken und Rosinen	3,50	
Lachs-Eier-Salat	4,50	
Rheinischer Heringssalat mit Apfel und Ei	3,60	

Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Tagessalaten.

## Feine Saucen nach „Berge’schem“ Rezept

Artikel (Preise je 100 g)	Preis (€)	Bestellung
Rosé Knoblauchsauce, Knoblauch mit Kräutern und Rote Beete	vegetarisch 2,80	
Klassische Cocktailsauce	vegetarisch 2,80	
Tonnato Sauce	2,80	
Grüne Kräutersauce mit Gurke, Ei, Petersilie und Schnittlauch	vegetarisch 2,80	
Currysauce mit Kokosflocken und Rosinen	2,80	

## Schinkenspezialitäten

Artikel (Preise je 100 g)	Preis (€)	Bestellung
Bayerisches Schwarzgeräuchertes, gekochter und mild-geräucherter Schinken	3,60	
Geräucherte Gänsebrust, mild-geräuchert	6,50	
Alpspeck luftgetrocknet, Karreespeck über Buchenholz geräuchert	3,80	
Heideschinken, mild gesalzener und über Buchenholz geräucherter Schinken	4,00	
Parmaschinken	5,60	
Seranoschinken	5,90	
Schwarzwälder Schinken, über Tannenholz geräuchert	3,50	
Südtiroler Speck, ohne Schwarte, 12 Monate gereift, rustikaler Rohschinken, mild geräuchert	3,80	
San Daniele Schinken Riserva, 12 Monate gereift, mild	5,90	
Toskanischer Lardo, fetter Schweinespeck in Meersalz mit Kräutern, 2-4 Monate gereift	3,50	
Andechser Kloster-Speck, Bauchspeck durchwachsen mit Andechser Doppelbock, kräftig geräuchert	3,90	
Italienischer Trüffelschinken, gekocht, mit Trüffel gefüllt	4,70	
<b>Neu!</b> Italienischer Parmaschinken, luftgetrocknet, mit schwarzem Trüffel gefüllt	7,90	
Italienischer Rosmarin-Grillschinken, mit Rosmarin gefüllt & ummantelt	2,99	

Bitte ausfüllen (Vor- und Zuname): \_\_\_\_\_

## Aus der Fischtheke

Artikel (Preise je 100g)	Preis (€)	Bestellung
Feinster Räucherlachs, von Hand geschnitten	13,90	
Frische Nordseekrabben, auf Vorbestellung	Tagespreis	

## Feinster Aufschnitt

Artikel (Preise je 100g)	Preis (€)	Bestellung
Bündner Fleisch	8,90	
Bayerische Trüffelsalami, deutsche Salami mit Trüffelöl	4,70	
Bayerische Walnuss-Salami, Salami-Spezialität mit Walnussaroma	4,60	
Bayerische Edel-Salami, luftgetrocknet, bayerische Salami, fein-würzig	4,60	
Bayerische Preiselbeer-Leberwurst, mit Äpfeln und Preiselbeeren, mild	3,50	
Golfetta Parma-Salami, ganz mager	3,50	
Jägersalami Hüsch's Landkost	3,90	
Wacholder Putenbrust	2,99	
Feine Leberwurst Hüsch's Landkost	2,50	
Kochsalami Hüsch's Landkost	2,90	
Salami mit Parmeggiano-Kern	4,55	
Italienische Fenchelsalami	3,50	

## Terrinen und Pasteten

Artikel (Preise je 100g)	Preis (€)	Bestellung
Belgische Wildschweinpastete, deftig	2,99	
Belgische Fasanpastete, mild	2,99	
Belgische Kaninchenpastete mit Haselnüssen, mild	2,99	
Belgische Rehbockpastete, deftig	2,99	
Belgische Rebhuhnpastete, mild	2,99	
Belgische Entenpastete, mit Orangenstückchen	2,99	
<b>Neu!</b> Normannische Schweinepastete mit Äpfeln und Calvados, deftig	2,99	
<b>Neu!</b> Entenmousse mit Birnen und Portwein, mild & fruchtig	2,99	
<b>Neu!</b> Wachtelmousse mit Birnen und Portwein, mild & fruchtig	2,99	
<b>Neu!</b> Fleischpastete im Blätterteigmantel vom Küchenchef mit Armagnac, mild	2,99	
<b>Neu!</b> Enten-Pastete im Blätterteig mit Pistazien und Portwein, deftig & leicht nussig	2,99	

Bitte beachten Sie, dass dieses Jahr unser Ladengeschäft an Heiligabend komplett geschlossen bleibt.

Bitte füllen Sie folgendes Formular aus und senden uns die Seiten per **Fax** (02293 306-99), **Post** (Alfred-Nobel-Str. 1, 51588 Nümbrecht) oder **E-Mail** (info@delikatessen-berge.de) zurück. Gerne können Sie Ihre Bestellung auch persönlich vorbeibringen.

**Letzte Bestellannahme ist am 22.12.2025**

**Auftraggeber:**

Vor- und Zuname: \_\_\_\_\_

Straße und PLZ: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

**Seitenzahlen bei Fax:** \_\_\_\_\_

**Abholung am:** (Datum und Uhrzeit) \_\_\_\_\_

(Letzte Abholmöglichkeit am 23.12.25 bis 18:00 Uhr)

