

# Bestellliste

---





## Kontaktangaben für Ihre Bestellung

Name/Firma ..... Vorname .....

Strasse ..... PLZ/Ort .....

Telefon ..... E-Mail .....

Ort, Datum ..... Unterschrift .....

- Ich möchte meine Bestellung in Goldbach abholen.
- Bitte liefern Sie mir meine Bestellung an obenstehende Adresse.

Senden Sie Ihre Bestellung bitte an:

M+M Frischpoulet  
Partyservice | Kundenschlachterei  
Maadweg 1 | 3432 Lützelflüh  
Tel. +41 34 461 31 90 | Fax +41 34 461 31 89  
[info@frischpoulet.ch](mailto:info@frischpoulet.ch) | [www.frischpoulet.ch](http://www.frischpoulet.ch)  
**Marcel Eggimann** +41 78 744 10 20  
**Martin Locher** +41 79 653 43 65



# Pouletfleisch-Spezialitäten

Bezeichnung	Preis/Einheit	Bestellmenge
<b>Frischprodukte</b>		
Pouletbrustfilet mit Haut	CHF 36.50/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletbrustfilet nature	CHF 36.50/kg	..... Pack à ..... Stk.
Piccataschnitzel	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletbrustfilet mit Pesto	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletbrustfilet nach Toscana-Art mit Mozzarella, Modellschinken und Rohschinken	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Jägerplätzli im Speckmantel und mit eingemachten Zwetschgen	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletgeschnetzeltes vom Brüstli	CHF 36.50/kg	..... Pack à ..... g
Pouletragout vom Schenkel	CHF 27.-/kg	..... Pack à ..... g
Füürpfanne Geschnetzeltes*	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... g
Gügguchracher Geschnetzeltes*	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... g
Poulet Stroganoff* *Fixfertig mit Sauce zum Kochen	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... g
Pouletpfeffer fixfertig eingelegt Becher à 500 g vom 1. Oktober bis am 31. März erhältlich	CHF 27.-/kg	..... Becher à 500g
Poueltleber	CHF 25.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletflügeli Marinade: <input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Hausmischung <input type="checkbox"/> Knoblauch <input type="checkbox"/> Streugewürz	CHF 13.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Poulet ganz Marinade: <input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Hausmischung <input type="checkbox"/> Knoblauch <input type="checkbox"/> Streugewürz	CHF 13.-/kg	..... Stk.
Cowboy-Stifu	CHF 19.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletsteaks Marinade: <input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Hausmischung <input type="checkbox"/> Knoblauch <input type="checkbox"/> Streugewürz	CHF 27.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletkoteletts Marinade: <input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Hausmischung <input type="checkbox"/> Knoblauch <input type="checkbox"/> Streugewürz	CHF 27.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletschenkel Marinade: <input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Hausmischung <input type="checkbox"/> Knoblauch <input type="checkbox"/> Streugewürz	CHF 19.50/kg	..... Pack à ..... Stk.
Partyspiessli Brustfiletstücke umwickelt mit Speck Marinade: <input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Hausmischung <input type="checkbox"/> Knoblauch <input type="checkbox"/> Streugewürz	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.



Bezeichnung	Preis/Einheit	Bestellmenge
Pouletfackelspiessli (scharf mariniert)	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletspiessli mit Kirschen, Ananas und Speck Marinade: <input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Hausmischung <input type="checkbox"/> Knoblauch <input type="checkbox"/> Streugewürz	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Pouletbrätspiessli	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Zigeunerspiessli mit Peperoni, Zwiebeln, Pflaumen und Speck Marinade: <input type="checkbox"/> Nature <input type="checkbox"/> Hausmischung <input type="checkbox"/> Knoblauch <input type="checkbox"/> Streugewürz	CHF 36.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
<b>Tiefkühlprodukte</b>		
Pouletbrustfilet im Teig (ca. 350 g) Füllung: Kalbsbrät, Speckwürfeli, Rohschinken, Zwiebeln	CHF 38.-/kg	..... Pack à 1 Stk.
Popei im Teig Pouletbrustfilet mit Spinatfüllung	CHF 38.-/kg	..... Pack à 1 Stk.
Emmentaler Pilzli-Traum im Teig Pouletbrustfilet mit Champignonrahmsauce	CHF 38.-/kg	..... Pack à 1 Stk.
Fleischkäse zum selbst Backen, Schale à 500g	CHF 28.-/kg	..... Schale(n)
Hackbraten zum selbst Backen, Schale à 500g	CHF 28.-/kg	..... Schale(n)
Pouletbrätkügel in 500g Portionen	CHF 28.-/kg	..... Portionen à 500g
Poulethamburger (2 Stk. vakuumiert)	CHF 28.-/kg	..... Pack à 2 Stk.
Poulethamburger mit Gemüse (2 Stk. vakuumiert)	CHF 28.-/kg	..... Pack à 2 Stk.
Pouletbratwurst (2 Stk. vakuumiert)	CHF 28.-/kg	..... Pack à 2 Stk.
Pouletfleischvogel (2 Stk. oder 4 Stk. vakuumiert)	CHF 28.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Cordon bleu vom Brustfilet nach Walliser Art Zwiebelringe, Speck, Champignons, Schmelzkäse	CHF 35.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Paniertes Schnitzel vom Brustfilet	CHF 35.-/kg	..... Pack à ..... Stk.
Chicken Nuggets, Säcke à 2 kg	CHF 32.-/kg	..... Sack à 2 kg
Pouletflügeli (Tiefgefroren, lose vakuumiert, Säcke à 4-5 kg)	CHF 13.-/kg	..... Sack
<b>***Neu*** Poulet-Meatballs – lose vakuumiert, in Säcken zu 1 kg à ca. 30-35 Stk.</b>		
Goldbacher-Meatballs – die Gelben (Curry)	CHF 28.-/kg	..... Sack à 1 kg
Schafhuser-Meatballs – die Roten (Pikant)	CHF 28.-/kg	..... Sack à 1 kg
Hasli-Meatballs – die Grünen (Kräuter)	CHF 28.-/kg	..... Sack à 1 kg
Biembacher-Meatballs – die natürlichen (Nature)	CHF 28.-/kg	..... Sack à 1 kg
Mischsack-Meatballs – gemischt mit allen Sorten	CHF 28.-/kg	..... Sack à 1 kg



## Unser weiteres Angebot: Goldbacher Trutenfleisch

Sie erhalten bei uns auch Trutenfleisch aus eigener Mast. Dabei gelten die gleich hohen Qualitätsstandards wie bei unseren Poulets. Das Tierwohl steht an erster Stelle: Wir halten die Tiere in einer übersichtlichen Zahl, gewähren ihnen Auslauf ins Freie und mästen sie schonend.

Nach der Mast werden die Truthähne direkt in unserer hofeigenen Geflügelmetzgerei geschlachtet. Das erspart den Tieren unnötigen Stress durch den Transport.

Das Trutenfleisch bekommen Sie bei uns frisch ab Hof. Wenn Sie es gleich nach dem Abholen einfrieren, ist es mehrere Monate haltbar. Die Päckli sind vakuumiert und mit Artikelname, Gewicht, Haltbarkeitsdatum und Lagerbedingungen versehen. Erkundigen Sie sich bei uns über das aktuelle Angebot.

Bezeichnung	Preis/Einheit	Bestellmenge
Trutenbrust ganz, ca. 3-5 kg	CHF 28.-/kg	..... Stk.
Trutenfilet, ca. 300-500g	CHF 35.-/kg	..... Stk.
Trutenplätzli geschnitten	CHF 34.50/kg	..... Pack à ..... Stk.
Trutengeschnetzeltes Brust	CHF 34.50/kg	..... Pack à ..... kg
Trutenschenkelragout	CHF 25.-/kg	..... Pack à ..... kg
Trutenrohesswurst, ca. 250g – 280g pro Wurst	CHF 45.-/kg	..... Stk.



## Trutenfleisch-Mischpakete (mit Ragout und Hackfleisch)

Mischpakete à 5 kg beinhalten:

Bezeichnung	Preis/Einheit	Bestellmenge
1 kg Geschnetzeltes von Schenkel oder Brust	CHF 26.-/kg	..... Pack à ..... kg
2 kg Schnitzeli vom Brustfilet		..... Pack à ..... Stk.
1 kg Ragout		..... Pack à ..... kg
1 kg Hackfleisch		..... Pack à ..... kg

Mischpakete à 10 kg beinhalten:

Bezeichnung	Preis/Einheit	Bestellmenge
2 kg Geschnetzeltes von Schenkel oder Brust	CHF 25.-/kg	..... Pack à ..... kg
4 kg Schnitzeli vom Brustfilet		..... Pack à ..... Stk.
1 kg Innenbrustfilet am Stück (Gewicht kann variieren)		..... Pack à ..... Stk.
2 kg Ragout		..... Pack à ..... kg
1 kg Hackfleisch		..... Pack à ..... kg

## Trutenfleisch-Mischpakete Premium (ohne Ragout und Hackfleisch)

Mischpakete à 5 kg beinhalten:

Bezeichnung	Preis/Einheit	Bestellmenge
1,5 kg Geschnetzeltes vom Brustfilet	CHF 33.50/kg	..... Pack à ..... kg
1,5 kg Schnitzeli vom Brustfilet		..... Pack à ..... Stk.
1 kg Piccataschnitzel		..... Pack à ..... Stk.
1 kg Steak vom Innenbrustfilet		..... Pack à ..... Stk.

Mischpakete à 10 kg beinhalten:

Bezeichnung	Preis/Einheit	Bestellmenge
3 kg Geschnetzeltes vom Brustfilet	CHF 32.-/kg	..... Pack à ..... kg
3 kg Schnitzeli vom Brustfilet		..... Pack à ..... Stk.
2 kg Piccataschnitzel		..... Pack à ..... Stk.
2 kg Steak vom Innenbrustfilet		..... Pack à ..... Stk.

Das Fleisch wird nach Ihren Vorstellungen portioniert und abgepackt.



## Das weitere Angebot von M+M Frischpoulet

Nebst unseren vorgefertigten Poulet- und Trutenspezialitäten empfehlen wir Ihnen unsere grossen und kleinen Apéroplatten – wahlweise mit Käse, Fleisch oder gemischt. Teilen Sie uns einfach die Personenzahl mit. Auf Wunsch ergänzen wir Ihren Apéro riche gern um herrliche Gemüse- und Früchteplatten. Im Sommer stellen wir zudem Grillplatten mit Poulet-, Truten-, Rind-, Pferde-, Lamm- und Schweinefleisch für Sie zusammen.

## Unser Poulet- und Trutenfleisch

Unsere selbst gemästeten Poulet und Truthähne halten wir artgerecht; sie geniessen Auslauf im Freien. Wir verarbeiten sie im eigenen Schlachthof. So entfällt jeglicher Stress durch den Transport. Jeweils Mitte Monat verkaufen wir auf Bestellung frisches Poulet- und Trutenfleisch in den gewünschten Portionen direkt ab Hof.

## M+M Frischpoulet Partyservice

Nutzen Sie unseren Partyservice für Geburtstage, Taufen, Konfirmationen, Hochzeiten, Firmenfeste, Aufrichten oder andere Anlässe. Wir kochen für Sie vor Ort oder bereiten die Gerichte zur Abholung zu. Unsere Menüvorschläge finden Sie unter [www.frischpoulet.ch](http://www.frischpoulet.ch).

## Auftragsschlachtereie für Geflügel

Fürs Schlachten von Geflügel verfügen wir über die passende Infrastruktur und eine grosse Erfahrung. Davon profitieren auch Kunden, die selber Tiere halten. Sie können uns Geflügel aller Art – Hühner, Poulets, Truthähne, Gänse und Enten – anliefern und wir verarbeiten sie in unserer modernen Schlachthanlage. Anschliessend zerlegen wir das Geflügel, portionieren das Fleisch und packen es nach Kundenwunsch ab.