

IHRE BESTELLUNG

Entweder per Mail an fleischerei@kohlstedde.de oder per Fax an 0521/62611 oder durch [Abgabe an der Ladentheke](#).

Vor- und Nachname	<input type="text"/>		
Straße / Hausnummer	<input type="text"/>	PLZ und Wohnort	<input type="text"/>
Telefonnummer	<input type="text"/>	Mail-Adresse	<input type="text"/>
Abholung im Laden am	<input type="text"/>	Uhrzeit	<input type="text"/>

WWW.KOHLSTEDDE.DE

Bitte in die **grauen Feldern** die **Stückzahl** des von Ihnen **gewünschten Produktes** eintragen.

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern sind unsere Produkte in „Grillschwierigkeiten“
1 „Kinderleicht & einfach“, 2 für Erfahrene und 3 für BBQ-Profis unterteilt

- | Stückzahl | |
|----------------------|---|
| <input type="text"/> | Chipolata – eine Tessiner Spezialität |
| <input type="text"/> | Crevetten-Spieße Leckere Meeresfrüchte |
| <input type="text"/> | Filet-Spieße mit Bacon & Kräuterbutter |
| <input type="text"/> | Fleischkäse „Emmental“ |
| <input type="text"/> | Gemüse-Spieße an Kräuterbutter |
| <input type="text"/> | Gewürzschnitten / Bauchfleisch |
| <input type="text"/> | Grillfackeln |
| <input type="text"/> | Grillkotelett mit Zitronenpfeffer |
| <input type="text"/> | Grillrippchen mit einer BBQ-Note |
| <input type="text"/> | Grillzöpfe an einer Kräutermarinade |
| <input type="text"/> | Halloumi-Spieße für die „Fleischlosen“ |
| <input type="text"/> | Hähnchenbrüstchen gefüllt mit Frischkäse & Frühlingszwiebeln |
| <input type="text"/> | Hähnchen-Spieße mit Ingwer-Limettengewürz |
| <input type="text"/> | Hüftsteaks mit Knoblauch-Pfeffer mit oder ohne Speckmantel |
| <input type="text"/> | Kamphof-Bratwurst / Rostbratwurst |
| <input type="text"/> | Käsegriller |
| <input type="text"/> | Kringel-Bratwurst |
| <input type="text"/> | Lammlachse mediterran mariniert |
| <input type="text"/> | Lammspieße mit Kräutern & Öl mariniert |
| <input type="text"/> | Meister-Spieße |
| <input type="text"/> | Minuten-Steaks |
| <input type="text"/> | Mozzarella-Taschen mediterran |
| <input type="text"/> | Nackensteaks versch. mariniert – rot oder grün |
| <input type="text"/> | Nürnberger Rostbratwurst l |
| <input type="text"/> | Party-Killer – Das „ORIGINAL“ von KOHLSTEDDE |

- | Stückzahl | |
|----------------------|--|
| <input type="text"/> | Putensteaks an einer Currymarinade |
| <input type="text"/> | Puten-Spieße |
| <input type="text"/> | Rostbratwurst „Thüringer Art“ |
| <input type="text"/> | Schaschlik-Spieße |
| <input type="text"/> | Schweinenacken für Pulled Pork |
| <input type="text"/> | Stechini mageres Schweinefilet mit Schinken umhüllt |
| <input type="text"/> | Störtebeker-Spieß Lachs trifft Jakobsmuschel |
| <input type="text"/> | Suflaki-Gyrosspieße wie mariniert oder natur? |
| <input type="text"/> | Zwiebeltaschen |

GRILL-BEILAGEN / SALATE

Bitte hier die **Gesamtanzahl der Personen** angeben, die mitgrillen/-essen

- | Personenzahl | |
|----------------------|---|
| <input type="text"/> | Antipasti verschiedene sortiert |
| <input type="text"/> | Bauernsalat mit Schafskäse |
| <input type="text"/> | Halloumi-Grillkäse aus Zypern |
| <input type="text"/> | Italienischer Nudelsalat mit Pesto |
| <input type="text"/> | Pellkartoffel-Salat an einer leichten Salatcreme |
| <input type="text"/> | Schafskäse eingelegt |
| <input type="text"/> | Tzatziki Hausgemacht nach Original-Rezept |
| <input type="text"/> | Grill-Saucen verschiedenen Saucen – Hausgemacht |

SIE HABEN FRAGEN

zu unseren Produkten, zu Garzeiten oder Grilltechniken?

Jöllnbecker Straße 29-31 · Tel.: 05 21 / 62 63 2
Email: info@kohlstedde.de

**WIR STELLEN ALL GRILLPRODUKTE
SELBST HER UND VERWENDEN DAFÜR
ÜBERWIEGEND REGIONALE PRODUKTE.**

