

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“  „Kinderleicht & einfach“,  für Erfahrene und  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"/> | <input type="text"/> Antipasti verschiedene sortiert  |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> Bauernsalat mit Schafskäse  |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> Halloumi-Grillkäse aus Zypern  |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> Italienischer Nudelsalat mit Pesto  |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> Pellkartoffel-Salat an einer leichten Salatcreme  |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> Schafskäse eingelegt  |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> Tzatziki Hausgemacht nach Original-Rezept  |
| <input type="text"/> | <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.

