



Lammfleischprodukte

GESUND, NACHHALTIG, REGIONAL produziert !

Bestellschein:



Einzel-Produkte	Gewicht	Preis	Anzahl
Rack / 1er vac	ca. 350 gr	62.00/kg	
Gigot ganz / 1er vac	ca. 220 gr	28.50/kg	
Gigot-Steak / 1er vac	ca. 300 gr	32.00/kg	
Nierstück / 1er vac	ca. 300 gr	62.00/kg	
Huft / 1er vac	ca. 280 gr	43.00/kg	
Voressen o.Knochen mager	ca. 500 gr	22.00/kg	
Hackfleisch	ca. 400 gr	16.00/kg	
Meatballs / 1 Pack	1 kg	24.00/kg	
Trockenfleisch	ca. 150 gr	65.00/kg	
Bergflue – Salami (saisonal)	300 gr grün	16.00/Stk.	

½ Lamm zerlegt und vac	ca. 10 kg	26.00/kg	
<u>Rack</u> <u>Nierstück</u>	<u>Voressen</u>		Vakuuiert für:
<u>Gigot</u> <input type="radio"/> mit <input type="radio"/> ohne Knochen	<input type="radio"/> <u>Hackfleisch</u>		<input type="checkbox"/> 2 Personen
<input type="radio"/> <u>Steak geschnitten</u>	<input type="radio"/> <u>Lammburger</u>		<input type="checkbox"/> 3 Personen
			<input type="checkbox"/> 4 Personen



Vorname/Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
Email: _____

Abholung bei WechslerMetzg, Egolzwilerstr. 3a, 6244 Nebikon

Lieferung per Post

Bestellbestätigung mit Rechnung

Nach Zahlungseingang → Versand mit Nachtkurier / Post



..... für Ihre Bestellung!

Kontaktangaben:

ZentralschweizerLamm

Geschäftsführer

Werner Wicki



079 203 09 73



werner.wicki@zentralschweizerlamm.ch



www.zentralschweizerlamm.ch

WechslerMetzg

Inhaber

Markus Wechsler



062 756 18 66



info@wechslermetzg.ch



www.wechslermetzg.ch