

Bestellformular

Vorbestellungen bitte bis spätestens Samstag, 17.12.2022 abgeben.

Vor- und Nachname:	
Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen oder Ähnliches):	
Gewünschter Abholtermin + Uhrzeit:	
Trüffel Alba schwarz	Gewünschte Grammzahl:

Ergänzungen/Wünsche: _____

Ja, ich habe die Datenschutzerklärung (siehe <https://feinkost-pohlmann.de/datenschutz/>) zur Kenntnis genommen und bin damit einverstanden, dass die von mir angegebenen Daten elektronisch erhoben und gespeichert werden. Meine Daten werden dabei nur streng zweckgebunden zur Bearbeitung und Beantwortung meiner Anfrage genutzt.

Datum, Unterschrift Kunde

Bei Fragen zu unseren aktuellen Preisen wenden Sie sich bitte direkt an uns (persönlich oder telefonisch). Vielen Dank!

Schweizer Raclette & Fondue

(solange der Vorrat reicht)

Unseren Raclette Käse beziehen wir direkt von der Alm. Reine Handwerkskunst auf höchstem Niveau.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viele Scheiben gewünscht sind (zur besseren Orientierung: man rechnet pro Person mit 4 bis 5 Scheiben, das entspricht 8 bis 10 Pfännchen)
Natur höhlengereift	
Wildkräuter	
Chili	
Portwein/Pfeffer	
Trüffel	
Safran	
Speck & Rauch	
Rosapfeffer	
Knoblauch	
Lavendel/ Muskatblüte	
Steinpilz /Morchel	
Rauch	

Sorte	Man rechnet pro Person mit 250g Fondue (bitte tragen Sie die gewünschte Menge in kg ein)
Trüffel Fondue	
Pohlmanns Hausmischung der Klassiker mittelwürzig/ würzig (unsere Empfehlung)	
sehr Kräftiges Fondue	

Frischkäse & Pesto

(solange der Vorrat reicht)

Bei uns erhalten Sie nur hochwertigste Manufakturware. Selbstverständlich ohne jegliche unerwünschten Zusatzstoffe.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viele Becher pro Sorte Sie wünschen (in einem Becher sind rund 200g -250g abgepackt)
Steinpilzpesto	
Trüffelpesto	Hier geht auch weniger als 200g :
Walnusspesto	
Crema Piccante	
Drei Kräuter	
Fetaki	
Toscana	
Sweet Thai Chili	
Mango Chili	
Trüffel Frischkäse	
Red Hot Chili Creme	
Getrocknete Tomate Creme	
Hummus	
Avocado Limette Chili Dip	
Rote Beete Aufstrich	
Paprika Creme	
Curry Creme	
Tomate Basilikum Creme	
Natur	

Antipasti

(solange der Vorrat reicht)

Bei uns erhalten Sie nur hochwertigste Manufakturware. Selbstverständlich ohne jegliche unerwünschten Zusatzstoffe.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viele Becher pro Sorte Sie wünschen (in einem Becher sind rund 200g -250g abgepackt)
Oliven mit würzigem Mango Sugo (ohne Stein)	
Oliven mit persischem Knoblauch gefüllt	
Spanische Mischung (mit Stein) 3erlei Sorten	
Oliven mit Kräutern und Pinienkernen (ohne Kern)	
Grüne Olive mit Stein	
Bunter Olivensalat mit Paprika, Minipepper & Petersilie	
Halbgetrocknete dunkle Olive	
gegrillte Champignons	
Bohnen Pesto Rosso	
Artischockenherzen mit Champagnervinaigrette	
Artischocken gegrillt in Öl	
Gefüllte Weinblätter (Reis-Minze)	
Paprini gefüllt mit Aprikosenfrischkäse	
halbgetrocknete sizilianische Tomaten	
Balsamico -Zwiebeln	
Minipeppers	

FrISChe Salate, Spezialitäten & Fisch

(solange der Vorrat reicht)

Bei uns erhalten Sie nur hochwertigste Manufakturware. Selbstverständlich ohne jegliche unerwünschten Zusatzstoffe.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viele Becher pro Sorte Sie wünschen (in einem Becher sind rund 200g -250g abgepackt)
Mediterrane Garnelen	
Curry Garnelen	
Garnelen in Knoblauchöl	
Mango Kokos Garnelen	
Kokos Paprika Garnelen	
Westerländer Krabbe	
Nordseekrabbe	
Bretonischer Flusskrebs	
Forelle Schwarzwurzel Salat	
Thunfischcreme	
Kartoffelsalat (schwäbisch)	
Coleslaw (Krautsalat)	
schwäbischer Nudelsalat	
Bunter Linsensalat	
Couscous Rote Beete Ziegenkäse	
Hausgemachter Fleischsalat	
Handgemachte Maultaschen	Pro Packung 2Stück:
Kalbsfleischfrikadellen	Stück angeben:
Lachs mild und butterzart gebeizt mit Zitrone und Orange	bitte in kg angeben:
Biolachsfilet TK	bitte in kg angeben:
argentinische Wildgarnele easypeel TK	bitte in kg angeben:
Caviar · Sibirskaya (50g) Dose	Bitte in Stück angeben:

Fleisch

(solange der Vorrat reicht)

Unser Fleisch beziehen wir von unserem Hausmetzger aus dem Sigmaringer Land, aus unserer alten Heimat. Hier werden die Tiere persönlich von unserem Metzger beim Bauern nebenan versorgt. Auch das Schlachten übernimmt unser Metzger persönlich. Das Wild wird vom ihm im oberen Donautal geschossen. Unsere Gänse & Enten und unser Geflügel bekommen wir in Demeter Qualität vom Brunnenhof. Unser Lamm ist neuseeländisches grasgefüttertes Weidelamm.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viel Fleisch Sie gerne in kg hätten	Sorte	Bitte tragen Sie ein, wie viel Fleisch Sie gerne in kg hätten
Rindergulasch		Rehedelragout	
Rinderhüfte		Hirschedelragout	
Rinderfilet		Wildschweinragout	
Rinder Entrecôte		Rehkeule ohne Knochen	
Rinder Roastbeef		Hirschkeule ohne Knochen	
Rinderhackfleisch		Rehfilet	
Rinderbraten (Bug)		Hirschfilet	
		Rehrücken ausgelöst	
Schweinefilet		Hirschrücken ausgelöst	
Schweinekrustenbraten			
Schweinebraten		Gans (im Ganzen) Demeter	
Wienerle	Immer Päärchen:	Ente (im Ganzen) Demeter	
Weisswürste	Immer Päärchen:		
Landgockelbrust Demeter		Lammfilet 600g	
Putenrollbraten Demeter ca. 500g		Lammkronen 500g	

Käsespezialitäten

(solange der Vorrat reicht)

Käse ist unsere große Leidenschaft. Vertrauen Sie auf unsere jahrelange Erfahrung und genießen Sie bei uns immer perfekt gereiften Käse.

Sorte	Bitte tragen Sie ein, wieviel Sie gerne von der gewünschten Sorte hätten in kg (wenn nicht schon Stückzahl steht)
Ziege mit Cranberrys, Haselnuss & altem Fass Balsamico	Bitte Stückzahl:
Hausgemachte Ziegentorte Bio Mandel und Bioblütenhonig und dunkler Schokolade	
Hausgemachter Trüffelbrie	
Original Camembert de Normandie (viertel, halb oder ganz)	
Pohlmanns Ösi	
Pohlmanns Braune Butter	
Bio Ziege mit Kräutern der Provence	
Löffelgorgonzola	
Espresso Käse	
Bunte Mischung Hartkäse (Kuh /Schaf /Ziege)	
Bunte Mischung Weichkäse (Kuh / Schaf/ Ziege)	
Bunte Mischung Hartkäse (100% Kuh)	
Bunte Mischung Weichkäse (100% Kuh)	

Schinken & Wurst Spezialitäten

(solange der Vorrat reicht)

Französische, italienische und deutsche Hochgenüsse.

Sorte	Bitte gewünschte Stückzahl angeben
Walnussalami (halbe oder ganze am Stück)	
Aperitif Salami (nur ganze am Stück)	
Comté Salami (halbe oder ganze am Stück)	
Olive Piment Salami (halbe oder ganze am Stück)	
Wildschweinsalami (halbe oder ganze am Stück)	
Wildkaminwurzeln (immer Pärchen)	
Hirschlandjäger (immer Pärchen)	
Salamisticks (klein)	
Pfefferpastete ca. 150g	
Geflügelpastete ca. 150g	
Kalbstrüffelleberwurst ca. 100g	
Wildpreiselbeerpastete ca. 150g	
Foie gras de Canard ca. 100g	

Schinken & Wurst Spezialitäten

(solange der Vorrat reicht)

Französische, italienische und deutsche Hochgenüsse.

Sorte	Bitte gewünschte Menge in kg angeben
Heißgerauchter Schinken (gekocht)	
Kochschinken aus der Nuss (gekocht)	
Trüffelschinken (gekocht)	
Arista mit Rosmarin und Pfeffer (gekocht)	
San Daniele	
Wollschweinschinken	
Culatello Schinken	
Hausrauchfleisch	
Bresaola	
Büdnerrfleisch	
Südtiroler (Riserva)	
Hirschschinken	
Wildschweinschinken	
Hausgemachtes Roastbeef	
Golfetta (Salami)	
Rindersalami gemischt	
Haussalami	
Lyoner	

Aus unserer Soulfood Küche

(solange der Vorrat reicht)

Für besondere Genüsse an den Festtagen zu Hause, zaubern wir Ihnen köstliche Seelenschmeichler direkt aus unserer Küche. Unsere Gerichte werden für Sie servierfertig zubereitet. Sie müssen diese nur noch zu Hause erwärmen und dann einfach genießen. Stellen Sie sich Ihr 3 Gang Menü nach Ihrem Gusto zusammen. **3 Gang Menü 59 EUR p.Pers.**

Abholung 23.12.22 + 24.12.22 & 31.12.22 möglich

Vorspeisen	Bitte gewünschte Portionenanzahl angeben
Kartoffelrahmsüppchen mit Trüffel-Sahne Häubchen	
Französisches Zwiebelsüppchen mit Mousse de Canard	
Krenssüppchen (Meerrettich) mit Wildfanggarnele oder hausgemachtem Roastbeef	Bitte angeben ob Garnele oder Roastbeef:
Hauptspeisen	
Butterzarter Queue de Boeuf (geschmorter Ochsenschwanz) in kräftiger Rotwein-Jus, Süßkartoffel-Gnoccis und Rotkraut	
Köstlicher Burgunderbraten mit karamellisierten Vanille-Möhrchen & Laugensemmelknödel	
Fein gefüllte Kalbsrolle in hellem Sahnesößchen, Kohlrabi-Erbsengemüse und Schupfnudeln	
Dessert	
Zitronencremetörtchen mit Baiserhaube	
Karamelltörtchen	
Schokoladen-Mandeltörtchen mit Campari	