

# Bestellformular

Vorbestellungen bitte bis spätestens Freitag, 17.12.2021 abgeben.

<b>Vor- und Nachname:</b>	
<b>Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen oder Ähnliches):</b>	
<b>Gewünschter Abholtermin + Uhrzeit:</b>	

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	
Curry	
Rosapfeffer	
Knoblauch	
Lavendel/ Muskatblüte	
Waldpilz	
Bärlauch	
Rauch	

Sorte	Man rechnet pro Person mit 250g Fondue (bitte tragen Sie die gewünschte Menge in kg ein)
Trüffelfondue	
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	
Fetaki Limone	
Toscana	
Sweet Thai Chili	
Mango Chili	
Trüffel	
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 Paprika gefüllt (ohne Stein)	
Spanische Mischung (mit Stein) 3erlei Sorten	
gegrillte Champignons	
Bohnen Pesto Rosso	
Artischockenherzen mit Champagnervinaigrette	
Artischocken gegrillt in Öl	
Oliven mit Kräutern und Pinienkernen (ohne Kern)	
Grüne Olive mit Stein	
Bunter Olivensalat mit Paprika und Petersilie	
Halbgetrocknete dunkle Olive	
Gefüllte Weinblätter (Reis-Minze)	
Gefüllte Weinblätter (Reis-Paprika)	
Paprini gefüllt mit Thunfisch	
Paprini gefüllt mit Aprikosenfrischkäse	

## 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)
Meeresfrüchte Salat	
Curry Garnelen	
Mango Kokos Garnelen	
Kokos Paprika Garnelen	
Westerländer Krabbe	
Nordseekrabbe	
Bretonischer Flusskrebs	
Garnelen in Knoblauchöl	
Thunfischcreme	
Forelle Schwarzwurzel Salat	
Kartoffelsalat (schwäbisch)	
Coleslaw (Krautsalat)	
Hausgemachter Fleischsalat	
Kalbsfleischfrikadellen	Stück angeben:
Handgemachte Maultaschen	Pro Packung 2Stück:
Trüffel Alba schwarz	Gewünschte Grammzahl:
Trüffel Alba weiß	Gewünschte Grammzahl:
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:
Forellenkaviar 100g Glas	Bitte in Stück 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		Lammfilet 600g	
Putenrollbraten ca. 500g		Lammkronen 500g	
Wagyu Roastbeef Australien			

## 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)
<b>Ziege mit Cranberrys, Haselnuss &amp; altem Fass Balsamico</b>	Bitte Stückzahl:
<b>Ziege eingelegt in Kräuter und Olivenöl</b>	Bitte Stückzahl:
<b>Hausgemachter Trüffelbrie (viertel, halb oder ganz)</b>	
<b>Original Camembert de Normandie (viertel, halb oder ganz)</b>	
<b>Bio Ziege mit Bio Mandel und Bioblütenhonig und dunkler Schokolade</b>	
<b>Bio Ziege mit Kräutern der Provence</b>	
<b>Löffelgorgonzola</b>	
<b>Trüffelpecorino</b>	
<b>Bunte Mischung Hartkäse (Kuh /Schaf /Ziege)</b>	
<b>Bunte Mischung Weichkäse (Kuh / Schaf/ Ziege)</b>	
<b>Bunte Mischung Hartkäse (100% Kuh)</b>	
<b>Bunte Mischung Weichkäse (100% Kuh)</b>	

## 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)	
Cotto Naturale vom Duroc Schwein (gekocht)	
Trüffelschinken (gekocht) (ab rund 120g)	
Arista mit Rosmarin und Pfeffer (gekocht)	
San Daniele	
Wollschweinschinken	
Culatello Schinken	
Hausrauchfleisch	
Bresaola	
Büdnerrfleisch	
Südtiroler (Riserva)	
Hirschschinken	
Wildscheinschinken	
Hausgemachtes Roastbeef	
Golfetta (Salami)	
Chilisalami	
Haussalami	
Fenchelsalami	
Demeter Salami (Rind / Geflügel)	
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 23.12.21 + 24.12.21 & 31.12.21 möglich**

Vorspeisen	Bitte gewünschte Portionenanzahl angeben
Trüffelrahmsüppchen	
Kartoffelrahmsüppchen mit mild gebeiztem Lachs	
Hauptspeisen	
Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Barolo-Jus, Süßkartoffelschupfnudeln und Rotkraut	
butterzartes Reh-Edelragout aus heimischen Wäldern, Trüffelspätzle und glasierten Karöttchen	
Dessert	
Französisches Schokoladenweihnachtsküchlein	
Tonkabohnentörtchen	