

GRILLSAISON 2021



**Ananas-Pfeffer-
Rolle**
Schweinefilet mit
Speck ummantelt



**Hähnchenbrust
„Carribbean Style“**
gefüllt mit Frischkäse und
Ananas, verfeinert mit Kokos
und Limette



**Bierbauch
„Bavaria“**
Bauchfleisch mit Hack-
fleisch-Bier-Füllung



Grilltasche „Orly“
Schweinerücken gefüllt mit
Frischkäse, Schinken und
Pfefferlingen



Florentiner Hüftsteak
Rinderhüfte gefüllt mit
Schinken, Mozzarella
und Blattspinat



Lammfleischspieß
mit Bohnenpäckchen
und mildem Bauchspeck
umwickelt



Gefüllte Cuscino
Schweinerücken gefüllt mit
Frischkäse und Röstzwiebeln



Rindermedaillons
im Speckmantel
würzig mariniert



Qualität aus über 100-jähriger Tradition

Unsere Fleischerei im Solling verwöhnt die Gaumen unserer Kunden schon seit 1907. Nunmehr in der fünften Generation versorgt Sie die Familie Schwerdtfeger mit herzhaft frischen Fleisch- und Wurstwaren.

Um die Qualität unserer Fleisch- und Wurstwaren gewährleisten zu können, verwenden wir nur Rind- und Schweinefleisch aus der Region.

Mit dem professionellen Partyservice wird Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg. Selbstverständlich können Sie Ihre Feier auch in unseren verschiedenen Räumlichkeiten von uns ausrichten lassen.

In Sievershausen, sowie am Grill-Imbiss im Zentrum von Einbeck, erhalten Sie Grillspezialitäten (auch für zu Hause) zu jeder Jahreszeit.

Um unseren hohen Qualitätsanforderungen an Fleisch- und Wurstwaren gerecht zu werden, beschäftigen wir ausschließlich hochqualifiziertes Fachpersonal.

REGIONALE QUALITÄT DER WEG VON UNSEREM QUALITÄTSFLEISCH



Sollingtor 59-61, 37586 Dassel-Sievershausen
Telefon 05564 363 - www.fleischerei-schwerdtfeger.de