Liebe Kunden und Kundinnen, Liebe Freunde und Familien,

die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür – Weihnachten rückt näher und mit ihm die vielen kleinen Genussmomente, die diese besondere Zeit so wertvoll machen.

Auch in diesem Jahr möchten wir Sie mit unserem Weihnachtsangebot inspirieren und Ihnen die Vorfreude auf ein genussvolles Weihnachtsfest versüßen. Freuen Sie sich auf leckere Inspirationen, tolle Aktionen, knifflige Rätsel und allerlei Wissenswertes in unserem Adventskalender.

Damit Sie die Feiertage ganz entspannt im Kreise Ihrer Liebsten genießen können, haben wir außerdem unsere festlichen Menüangebote für Sie zusammengestellt. Ihre vorbestellten Lieblingsgerichte und ausgewählten Spezialitäten bereiten wir mit viel Liebe für Sie vor. Die Abholung erfolgt küchenfertig in unserem Hauptgeschäft am 24. Dezember bis spätestens 12:00 Uhr mittags.

Damit wir alles frisch und nach Ihren Wünschen für Sie vorbereiten können, bitten wir Sie, Ihre Bestellung bis Mittwoch, den 16. Dezember, aufzugeben. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Team.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Adventskalender, eine wundervolle Vorweihnachtszeit voller Glücksmomente und schon jetzt ein genussvolles Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Herzensmenschen.

Von Herzen frohe Weihnachten
und vielen Dank für Ihre Treue!



Von Herzen Danke und frohe Weihnachten!

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit unseren Rezepten, Rätseln, Aktionen und festlichen Menüs die Vorweihnachtszeit ein wenig versüßen konnten.

Auch in diesem Jahr möchten wir einfach **DANKE** sagen: Für Ihre Treue, die schönen Begegnungen, das gemeinsame Lachen und die Wertschätzung, die Sie uns und unserem Team entgegenbringen. Schön, dass Sie uns begleiten!

Ein ganz besonderes Dankeschön gilt unserem großartigen Team vom Verkauf über die Produktion bis hin zu unseren Küchen. Ihr habt das ganze Jahr, besonders aber in der Vorweihnachtszeit, Unglaubliches geleistet.
Ohne euch wäre das alles nicht möglich – schön, dass es euch gibt!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein wunderschönes Weihnachtsfest voller Genuss, Gelächter und wertvoller gemeinsamer Momente. Für das neue Jahr wünschen wir Ihnen von Herzen Gesundheit, Glück und Zufriedenheit.

Bleiben Sie gesund und genießen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten!

Herzliche Weihnachtsgrüße

Susanne Dieter

Susanne und Dieter Vogt
mit dem gesamten Team der Metzgerei Vogt



HASSLOCH: Langgasse 181a • Tel. 0 63 24 / 21 41 | Mottkestraße 49 • Tel. 0 63 24 / 81 00 05
NW-MUSSBACH: REWE-Markt • Meckenheimer Straße 15 • Tel. 0 63 21 / 49 90 45

info@metzgerei-vogt.de | www.metzgerei-vogt.de

2026

GENUSSVOLLE WEIHNACHTEN FÜR DIE GANZE FAMILIE

Vogt

Wer möchte an Heiligabend schon die kostbare Zeit in der Küche verbringen, wenn sie doch unseren Liebsten gehört?

Damit Sie Weihnachten ganz entspannt genießen können, nehmen wir Ihnen gerne ein bisschen Arbeit ab. Mit viel Liebe bereiten wir Ihre vorbestellten Lieblingsgerichte und festlichen Menüs für Sie vor.

Abholung:
Donnerstag, den 24.12.
bis spätestens 12:00 Uhr
in der Langgasse 181a



MENÜ I

für 10 Personen ..... 29,80 € p. P.

- Lauchcremesuppe mit Maronenklößchen
- Burgunderbraten aus der zarten Buglende vom Hohenloher Rind mit Soße
- Kartoffel- oder Semmelknödel
- Rotkraut

MENÜ II

für 10 Personen ..... 28,80 € p. P.

- Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse Julienne
- Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße und frischem grünen Pfeffer
- Bauernspätzle und winterliches Grillgemüse

MENÜ III

für 6 Personen ..... 39,80 € p. P.

- Gänsebraten – eine ganze Gans (6kg) mit Soße
- Kartoffel- oder Semmelknödel
- Rotkraut



Fleischige Tipps zum Vorbestellen:

- Der Gänsebraten – die ganze Gans (im Bratschlauch, fertig gewürzt)
  - gerne klassisch gefüllt mit Äpfeln und Maronen
  - Gänsesoße extra dazu
- Rinderrouladen nach Oma´s Art gefüllt und bereit zum Schmoren oder bereit zum Genuss
- Rinderfilet Wellington (im Blätterteig)
- Schweinefilet Wellington (im Blätterteig)
- Schweinefilet im Wirsingmantel
- Kasslerkamm im Blätterteig

Für die süße Versuchung ist natürlich auch gesorgt – unsere Desserts im kleinen Glas:

- Zimtmousse mit Orangenkompott
- Kirsch-Lebkuchen-Tiramisu
- Joghurt-Pannacotta mit gerösteten Feigen

3,50 € je Glas

Hinter all unseren Leckereien steckt ein großartiges Team, das täglich mit viel Herz, Leidenschaft und Freude für Sie zaubert. In unserer warmen und kalten Party-Service-Küche verbinden wir jahrelange Erfahrung und echtes Handwerk mit frischen Ideen und jeder Menge Teamgeist.

Ein herzliches Dankeschön an unser gesamtes Team, das Tag für Tag gemeinsam anpackt, köstliche Spezialitäten zaubert und unseren Gästen mit viel Liebe zum Detail genussvolle Momente bereitet. Schön, dass es euch gibt!

BESH SCHWÄBISCH HÄLLISCHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT MEETS METZGEREI VOGT

Schwäbisch Hällische Weihnachtswichtel kommen uns besuchen und bringen Köstlichkeiten, Wissenswertes und vielleicht auch das ein oder andere zum Probieren mit.

Wir arbeiten Hand in Hand mit unserer Erzeuger-gemeinschaft und möchten euch zu Weihnachten einen besonderen Einblick hinter die Kulissen und die perfekte Kulinarik geben.

3.12.
An unserer Theke im Rewe Markt Mußbach

4.12.
Filiale Molktestraße

5.12.
Langgasse 181a zum Abschluss gibt's noch was leckeres auf die Hand