

Feiern Sie mit uns am 3. Mai den Metzger-Grilltag <<Food on Fire>>!

Wettbewerb: Outdoorgrill im Wert von 649.- Fr. zu gewinnen

Outdoorgrill-Ausstellung mit Beratung vor dem Laden

Schweinshalssteak nur 19.90 Fr. Pro Kilo

3. Mai von 16.00 Uhr-18.00 Uhr Apéro vor dem Laden

Sehr geehrte Kundschaft, wir laden Sie recht herzlich zu einem gemütlichen beisammen sein ein.

Wir offerieren feine Häppchen vom Grill und schmackhafte Tropfen aus der Flasche, kommen Sie vorbei wir würden uns sehr freuen.

Jetzt ist wieder Grillzeit.

Jetzt finden Sie wieder ein riesiges Grillfleisch Angebot in unserem Buffet vor. Spiessli in allen Variationen, mariniertes so weit das Auge reicht, Würste in diversen Geschmäckern. Selbstverständlich dürfen unsere hausgemachten Salate dazu nicht fehlen. Natürlich gib es wieder Chefs-Potatoes, schon probiert? Nicht? Dann haben Sie was verpasst. Gemüse-Spiessli und Maiskolben sind jedes Jahr heiss begehrt.

Hausmarinaden

Ab sofort stehen Hausmarinaden in diversen Geschmacksrichtungen für den Verkauf bereit.

Kleine Grillschule

- Alles was gegrillt werden soll, muß Zimmertemperatur haben
- Richtige Glut der Holzkohle abwarten: Die Glut ist mit einer feinen weißen Aschenschicht bedeckt.
- Je nach Fleischsorte schärfer oder schonender anbraten und dann bei mäßiger Hitze gar ziehen lassen.
- Graue Asche der Kohle wirkt isolierend; deshalb mit der Feuerzange in der Holzkohle stochern.
- Fleischstücke auch einmal ein bisschen vom Feuer zurückziehen etwas ruhen lassen und dann weiter grillen.
- Vor dem grillen die Marinade vom Grillgut abstreifen.
- Edel Stücke wie Entrecôte , Filet oder auch ein Lammgigot sollte man vor dem aufschneiden einige Minuten eingewickelt in Alufolie neben dem Grill ruhen lassen.

Sie planen ein Fest oder eine Veranstaltung? Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat mit unserem Party-Service zur Seite

Aktuell: Diverse Grillbuffets Verlangen Sie doch einfach unsere Menüvorschläge.

Haben Sie unsere Internetseite schon besucht? Wir aktualisieren sie fast täglich.

www.dorfmetzg-buchs.ch

Neu: Abonnieren sie auch unseren RSS-Feed!

