

Hausgemachte Produkte aus dem Hause «Time Out»

Warum nicht wieder einmal norwegischer, kaltgeräucherter Lachs zum Znacht? Oder «e Bitz Späck» ebenfalls kaltgeräuchert und luftgetrocknet wie zu Grossvaters Zeiten. Um noch einen obendrauf zu setzen, haben wir französische Entenbrüste geräuchert. Zudem bieten wir euch Paniermehl im 500 Gramm Beutel, Meersalz mit geräucherten Chili's in der praktischen Salzmühle und unser hausgemachtes French Dressing sowie das Monatsdressing an. Was damit alles Leckeres gekocht/zubereitet werden kann? Lasst eurer Fantasie freien Lauf.

Unser «Zuchler Trockenfleisch» ist bereit. Luftgetrocknetes Schweizer Rindfleisch und spanisches Pferdefleisch.

Bestellen könnt ihr ab sofort, mit einer Mail an restaurant@szzag.ch

Ganz einfach die nächsten drei Zeilen kopieren, in der Mail einfügen und mit euren Angaben ausfüllen.

Name und Vorname:

Produkt mit Wunschgewicht:

Abholtermin:

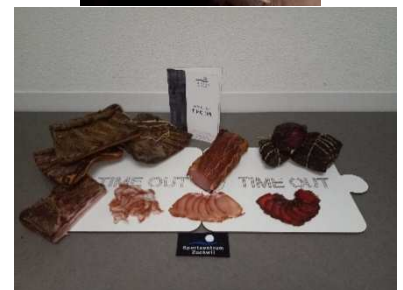
Wir sind froh, wenn ihr bei der Abholung direkt bar bezahlt. Sobald das SZZ wieder öffnet, könnt ihr die Produkte über unseren Webshop bestellen und auch direkt bezahlen.

Preisliste Hausgemachte Produkte

Rauchlachs	100 Gramm	CHF 6.-
Entenbrust geräuchert	100 Gramm	CHF 3.20
Speck geräuchert	100 Gramm	CHF 2.90
Rindstrockenfleisch	100 Gramm	CHF 5.20
Pferdetrockenfleisch	100 Gramm	CHF 4.20

Für diese Produkte kommt eine «Schneidepauschale» von CHF 3.- pro Produkt dazu, falls dies gewünscht wird. Bitte bei der Bestellung erwähnen.

Paniermehl	500 Gramm	CHF 3.-
French Dressing	2,5 dl PET	CHF 3.50
	5 dl PET	CHF 5.50
Salatsauce des Monats	2,5 PET	CHF 4.-
Kräutersalz	1 Mühle	CHF 4.-
	100 Gramm (ohne Mühle)	CHF 1.50
Chilisalz	1 Mühle	CHF 4.-
	100 Gramm (ohne Mühle)	CHF 1.50



Es kommen laufend neue Produkte (zum Teil nur für kurze Zeit erhältlich) dazu.

Und nun freuen wir uns, eure Bestellung bereit machen zu dürfen. Kopieren, einfügen, ausfüllen und abschicken.

Sportlich kulinarische Grüsse und bis bald im Sportzentrum Zuchwil.

Steph Büchel und s'Team vom Time Out