

aus saarländischer Bio-Aufzucht



Damwild-Ragout Jäger-Art

Fertig eingelegt in Rotwein und Gewürzen, mit Champignons und Lauch verfeinert. Rechnen Sie mind. 200g/Person

Brühe abgießen, Fleisch kräftig anbraten, Brühe dazu und langsam gut 1 Std garen.

Art.Nr. 7775 **36,95 €/ kg**



gefüllte Präsentkartons

mit Wein, Martinshof-Schinken, Weihnachtsterrinen und Gebäck finden Sie bei www.biobus.de/Geschenkideen

An welchen Tagen wir Sie über die Feiertage beliefern, sehen Sie im Kalender auf www.biobus.de:

Öffnungszeiten am 24. & 31.12.:

Stadtladen, SB: 8-13 Uhr
Hofladen, WND: 7-14 Uhr

Eine schöne Adventszeit wünschen
Monika Kempf und das Team vom Martinshof-Biobus

www.BioBus.de

Tel. 06856 - 900 633 bestellung@martinshof.de
www.biobus.lu Tel. Luxembourg +352 268 71 11
DE 006 Ökokontrollstelle

aus deutscher Bioland-Aufzucht

Martinshof-Lammkeule

wie gewachsen, mit Knochen
Bleibt so am saftigsten.
2,5-3 Std im Ofen garen
Art.Nr.250 2-3kg /St.

29,95 €/ kg

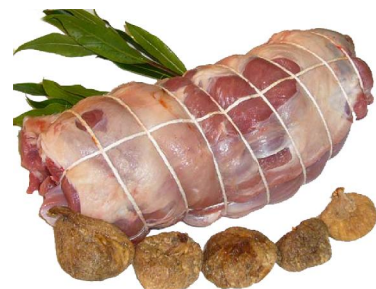


gefüllter Lammbraten

mit einer Petersilienfarce, ohne Knochen
Art.Nr.4254 zw.1,3-2kg
ca. 2 Std im Ofen garen

39,95 €/ kg

fix & fertig für den Backofen!



Lammrollbraten "Feige"

Lammfleisch von deutschen Weidelämmern, natürlich und artgerecht aufgewachsen. Der Braten ist fein gewürzt und mit getrockneten Feigen gefüllt. Ca. 1kg/St. für 4-5 Pers.

Rundherum anbraten, mit Brühe oder Wein angießen, langsam ca. 80 min. garen.

Art.Nr. 312 **34,95 €/kg**



Martinshof-Backofenbraten vom Schwein, im Bratschlauch

mit Champignons & Röstzwiebeln
Bei 180°C ca. 1 Std. im Backofen garen.

Art.Nr. 422 ca. 900-1000g **23,95 €/ kg**

Martinshof-Weihnachtsbraten vom Rind, im Bratschlauch

mit Maronen & Champignons
Bei 180°C ca. 2 Std. im Backofen garen.

Art.Nr. 384 ca. 1-2kg **26,95 €/ kg**



Martinshof-Maronenfüllung für Geflügel, Pasteten und Braten

aus Schweinebrät, mit Maronen, Semmelbröseln, Eiern, Cognac und Gewürzen

Art.Nr. 372 ca.500g **13,95 €/ kg**

Martinshof
STADTLADEN

Tel. 0681 - 390 8650
Diskontopassage SB

Martinshof
HOFLADEN
Bio vom Feinsten!

Tel. 06851 - 974 9580
Globus WND

Advent 2020



Raclette-Fleisch Platte

servierfertige Fleischplatte mit dünnen marinierten Scheiben von Rind, Pute und Schwein. Zusammen 900g, für 4-5 Pers.

Auf Wunsch auch ohne Marinade. Platte öffnen, auf den Tisch stellen und sofort braten oder grillen.

Art.Nr. 705

32,95 €/ 900g (3,66€/100g)

Schweinefilet in Blätterteig

In Weißwein (Riesling) gegart und anschließend im Blätterteigmantel vorgebacken. Bei 180-200°C im Ofen (keine Umluft) für 15-20 min. backen. Ca. 650g, für 3-4 Pers.

Art.Nr. 5408

44,95 €/ kg



Portwein

Fine Tawny

Fruchtiger Port. Überzeugt leicht gekühlt als Apéritif oder bei 20°C zum Dessert. Gibt Bratensaucen eine besondere Note.

31,93€/1l

Art.Nr. 32303

23,95 €/ 0,75l

Reservieren Sie Ihren Weihnachtsbraten bis Freitag, 11. Dez.



Verschenken Sie ein Stück Natur



Für die Bienen und die Erde. Werden Sie Blühwiesenspatenschaft.

Wir bepflanzen 3 ha unserer Ackerfläche im Ostertal mit einer Bio-Blütenmischung, statt mit Getreide. Sie übernehmen für 1 Jahr eine Patenschaft für eine Fläche von 50, 100 oder 200qm und unterstützen dadurch die Umwelt und die Natur.

Die blühenden Flächen bieten Insekten ein ausreichendes Nahrungsangebot und Schutz für Bodenbrüter. Das Bodenleben wird angeregt und besser durchlüftet.

Schon mit 25,- € übernehmen Sie für 1 Jahr die Patenschaft für unzählige Bienen und Regenwürmer.

Und dies können Sie auch verschenken!

Informationen unter

www.biobus.de/bluewiese