

Partyservice  
**WEIHNACHTEN & SILVESTER**  
vom 12.11. bis 31.12.2011



Wild FRANZ  
Zur Drehscheibe 3  
92637 Weiden

Tel. 0961 323 00  
info@wild-franz.de  
www.wild-franz.de



Lassen Sie sich verwöhnen mit feinen Delikatessen von Wild FRANZ.  
Alle Speisen werden von uns täglich frisch produziert und sind gekühlt haltbar.

### Vorspeisen

Wild FRANZ – Pastetenvariation

Reh, Hirsch, Wildschwein, Hase und Fasan  
und hausgemachter Cumberlandsoße  
dazu ein französisches Baguette

100g 6,80 €

Wild FRANZ – Medaillonplatte

Reh, Hirschkalb und Wildschwein mit Apfel-Lauchsalat

dazu ein französisches Baguette

ab 5 Personen pro Person 14,90 €

Vorspeisen aus dem Meer

Rauchlachs Imperial, Graved Lachs, Thunfisch- und Lachstatar

dazu Limonenschaum, Meerrettich und ein französisches

Baguette

ab 5 Personen pro Person 19,90 €

### Hauptgerichte

Wild FRANZ – Rehrücken

mit Rehpaté, Preiselbeer-Birnen, Blaubeeren und Waldorfsalat

dazu ein französisches Baguette

ab 5 Personen pro Person 19,90 €

Hirschbraten in Wachholdersoße

pro Person 8,90 €

Wildschweinbraten in Heidelbeerjus

pro Person 8,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen

pro Person 7,90 €

Wild FRANZ – Bauern-Gans

aus dem Gäuboden

48,00 €

Wild FRANZ – Bauern-Ente

aus dem Gäuboden

29,00 €

Oberpfälzer Wildente

19,50 €

Wild FRANZ - Fasan

19,50 €

### Wild FRANZ Raclette und Fondue Spezial

Rücken oder Filetfleisch extra zartes und mageres, fertig zugeschnittenes Fleisch.  
(Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel oder Wild) Dazu empfehlen wir unsere  
hausgemachten Soßen & Dips (Knoblauch, Barbecue, Aprikose, Kiwi, Senf, Hot



Thai, Curry, Chili, Cumberlandsoße) und unser frisches Gourmetbaguette aus dem Steinofen. (z.B. mit Kalamata-Olive)

### Aus dem Meer

Wild FRANZ – Langustenplatte

Eine halbe Languste mit gegrilltem Gemüse oder einem Shrimpscocktail  
dazu ein französisches Baguette ab 2 Personen pro Person 38,90 €

Wild FRANZ – Hummerplatte

Ein frisch gekochter kanadischer Hummer mit einer Hummermayonnaise  
dazu ein französisches Baguette ab 2 Personen pro Person 29,00 €

### Feinkostsalate, Delikatessen & Soßen

Waldorfsalat	100g 1,15€
Shrimpscocktail	100g 2,30€
Tiefsee-Krabben-Salat mit Meeresspargel	100g 2,90€
Flusskrebssalat mit Calvados	100g 2,90€
Geflügelsalat 100g	100g 1,75€
Fleischsalat 100g	100g 0,99€
mariniertes Hirschkalbscarpaccio	100g 5,90€
Rauchlachs Imperial	100g 4,60€
Rauchlachs Rückenfilet	100g 7,30€
Wildlachs mit Torf geräuchert 100g	100g 8,90€
Cocktailsoße	100g 1,50€
Cumberlandsoße	100g 2,20€
Wildsoße	100g 2,90€

**Bestellen Sie bis 20. Dezember**

**Tel.: 0961 32300 oder Fax: 0961 323 01**

### Lieferung

Ab einem Bestellwert von 75,00 € bringt Ihnen unser Fahrer Ihren Einkauf innerhalb Stadtgebiet Weiden am Heiligen Abend und an Silvester vormittags zwischen 9:00 und 13:00 Uhr bequem zu Ihnen nach Hause.

### Selbstabholung

Alle bestellten Speisen können Sie gerne bei Ihrem Einkauf zu unseren Öffnungszeiten in unserem Ladengeschäft abholen.

Bitte beachten Sie, dass sich unser Partyservice-Programm in der Zeit vom 12.11.-31.12.2011 auf die oben aufgeführten Speisen beschränkt. Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Die von Ihnen bestellten Speisen werden kalt angeliefert und sind nach Anleitung zu erwärmen.



An Weihnachten und Silvester ist es für uns manchmal eine besonders große Herausforderung außergewöhnliche Kundenwünsche zu erfüllen. Austernfischer können wegen Sturm nicht ernten oder der Flug mit unseren guten Wildlachs aus Schottland wurde abgesagt.

Wir sind immer stets bemüht das auch Unmögliches möglich zu machen. Um Ihnen jedoch größtmöglichen Service rund um einzigartig besondere Produkte bieten zu können, freuen wir uns über Ihre rechtzeitige Vorbestellung.

frische  
Rehrücken und Hirschkalbsrücken

frische Gänse, Enten und  
Bresse Geflügel

frische  
Karpfen und Forellen  
Loup de Mer und Lachse  
Kaviar

Bitte bis 20. Dezember vorbestellen!

Wir bedanken uns bei unseren Kunden für Ihre Treue und wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein erholsames Weihnachtsfest und für das kommende Jahr alles Gute.

**Ihre Angelika Franz  
und Mitarbeiter**