



KORCH

Einfach besonders.



-40% **OSTER
KNALLER
ANGEBOT**

**SCHWEINEFILET-
MEDAILLONS**

0,59 € je 100g ~~0,99 €~~

Passend dazu: Unser Rezepttipp auf Seite 4.



**EINFACH
VORBESTELLEN
-
ENTSPANNT
ABHOLEN**

SEITE 4

Für Feinschmecker:

REZEPT: SCHWEINE-
FILETMEDAILLONS

SEITE 5

Für Eilige:

FESTLICHE
SCHLEMMERBOXEN

SEITE 12

Für Clevere:

BESTELLSCHEIN
FÜRS OSTERFEST



Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Es riecht schon nach Frühling. Die Natur erwacht, alles blüht und die Vögel zwitschern, als wollten sie uns sagen: Heraus, heraus – genießt das Leben! Nach den letzten zwei Jahren gibt es ja auch richtig viel nachzuholen. Also von uns aus kann's losgehen. Die Grillsaison ist vorbereitet. Die Angebote für ein genussvolles Osterfest stehen. Nur die Preise kennen derzeit ausschließlich eine Richtung. Aber wir wären nicht wir, wenn wir nicht ein paar echte Preiskracher für Sie aus dem Ärmel zaubern würden. So bieten wir Ihnen demnächst wöchentlich einen Artikel bis zu 50 Prozent günstiger an. Eben einen echten „Wochenknaller“. Vorbeikommen lohnt sich!

Neben vielen tollen Angeboten haben wir wieder jede Menge nützliche Tipps, interessante Informationen und ein leckeres Rezept zum Nachkochen für Sie zusammengestellt. Aber auch die Unterhaltung soll nicht zu kurz kommen. Auf Seite 10 können Sie im Preisrätsel Ihr Wissen unter Beweis stellen und mit etwas Glück einen unserer Preise gewinnen.

Damit Ihre Planung fürs Osterfest ein bisschen leichter und der Einkauf stressfreier wird, finden Sie auf der Rückseite der Kundenzeitung unser Bestellformular. Wie immer: Einfach ausfüllen, in Ihrer Filiale abgeben und in der Woche vor Ostern ganz entspannt abholen.

Im Namen der ganzen Belegschaft wünsche ich Ihnen ein frohes Osterfest und viel Spaß beim Lesen und Entdecken.

Herzlichst,
Ihr Felix Alber



Der Service macht den Unterschied!

Als Fachfleischerei müssen wir jeden Tag aufs Neue beweisen, dass wir dieses Prädikat auch verdienen. Wer bei uns einkauft, spürt den Unterschied zum Supermarktangebot. Bei uns ist Klasse statt Masse angesagt und das beginnt schon beim Angebot.



Haltungsform und Herkunft spielen für unsere Kundschaft eine immer größere Rolle. Bei Korch können Sie sicher sein, dass Sie an der Theke ausschließlich bestes Qualitätsfleisch kaufen. Das kommt überwiegend von Bauern aus der Region. Die Betriebe stellen immer mehr auf Kreislaufwirtschaft um. Das heißt, dass von der Futtermittelproduktion, über die Ferkelzucht bis hin zur Mast alles aus einer Hand kommt. Eine nachhaltige, ökologische Bewirtschaftung und kurze Transportwege sind gerade den bäuerlichen Betrieben besonders wichtig. Weil auch die Schlachtung regional, ohne lange Lebendtransporte erfolgt, können wir Ihnen tägliche Frische garantieren. Dass Sie in einer Fachfleischerei einkaufen, merken Sie aber auch an der fundierten Fachberatung oder am routinierten Zuschnitt der Fleischteile. Ein weiterer Unterschied zum standardisierten Ange-



bot im Discount ist unsere immense Auswahl an handwerklichen Schinken- und Wurstprodukten oder den vielen frischen Fleischspezialitäten. Klar, auch bei uns ist nicht immer alles sofort verfügbar. Aber Sie können jederzeit alles vorbestellen.

Egal wie ausgefallen Ihre Wünsche sind:

Korch macht's möglich! Dafür arbeiten bei uns viele fleißige Fachleute im Hintergrund – zum Beispiel unsere Zerleger. Das sind wahre Meister, bei denen jeder Schnitt sitzt.

Wo Menschen stehen statt Regale, macht doch das Einkaufen gleich mehr Spaß. Denn unsere Mitarbeiter*innen brennen für ihren

Beruf und geben ihr Wissen gerne als Tipps oder Rezeptempfehlungen an Sie weiter. Auch wenn's ums Catering für Ihre private Feierlichkeit geht oder um individuell marinierte Steaks und Spieße für die nächste Grillparty, helfen wir gern. Probieren Sie es aus – wir freuen uns auf Sie!



Einfach regional. Besonders frisch!

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLEISCHTHEKE

Nach 40 Tagen Fastenzeit freut man sich auf ein gutes Stück Braten oder ein saftiges Steak. Wir haben für Sie zum bevorstehenden Osterfest eine breite Palette regionaler und überregionaler Fleischspezialitäten und Geflügel zusammengestellt. Hier kommt jeder auf seinen Geschmack.

Lamm – der Klassiker zum Osterfest

FRISCHE LAMMKEULE AUS DER OBERLAUSITZ*

mit Röhrenknochen, Weidelamm, ca. 2.000g

2,49 € / 100g

LAMMHAXE

Weidelamm, mit Röhrenknochen, angetaut, ca. 300g

1,59 € / 100g

FRISCHER LAMMROLLBRATEN AUS DER OBERLAUSITZ*

mit Röhrenknochen, Weidelamm, ca. 1.000g

1,99 € / 100g

FRISCHE LAMMSCHULTER AUS DER OBERLAUSITZ*

mit Knochen, Weidelamm, ca. 1.500g

1,69 € / 100g

ZARTE LAMMLACHSE

Weidelamm, ideal zum Kurzbraten, angetaut, ca. 200g

3,99 € / 100g

FRISCHE LAMMKEULE AUS NEUSEELAND

Weidelamm, mit Röhrenknochen, ca. 2.000g

1,99 € / 100g

WEIDESCHAFSKEULE

mit Röhrenknochen, ca. 2.000g, angetaut

1,79 € / 100g

Zartes Kaninchen

FRISCHER KANINCHENROLLBRATEN

aus Deutschland, ca. 250g

2,49 € / 100g

FRISCHE KANINCHENKEULE

aus Deutschland, ca. 220g

2,19 € / 100g

FRISCHES GANZES KANINCHEN

aus Deutschland, ca. 2.000g

1,29 € / 100g



Einfach bis 29.3. vorbestellen und ab 13.4. entspannt in der Filiale abholen. Bestell-Coupon auf Seite 12.

*Das Angebot ist begrenzt verfügbar. Sollte das Produkt vergriffen sein, bieten wir Ihnen einen Ersatz in vergleichbarer Qualität an.



Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.



UNSER REZEPTTIPP FÜR OSTERN:

Schweinefiletmedaillons mit Madeirasoße

Gebratene Schweinefiletmedaillons sind ein Klassiker der schnellen Küche und können äußerst vielseitig zubereitet werden: als Filetsteak au four oder mit Rahmchampignons, als Saltimbocca oder – wie in unserem Rezept – naturell mit einer festlich-raffinierten Soße, Bandnudeln und knackigem Gemüse.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- » 8 Schweinefilet-Medaillons (à 120-150g)
- » 500 g frisches Gemüse – z.B. Spargel (grün oder weiß), Zucchini, Paprika und Frühlingszwiebel
- » 400 g Bandnudeln
- » 250 ml Kalbsfond
- » 150 ml Madeira (Likörwein von der gleichnamigen Insel, in den Sorten medium-dry oder medium-sweet)
- » 200 ml Sahne oder Creme fraîche
- » 1 Schalotte
- » 1 Zitrone (unbehandelt)
- » 1 EL Puderzucker
- » 2 EL Tomatenmark
- » 2 EL dunklen Aceto Balsamico
- » etwas Pflanzenöl und Butter
- » Salz, Pfeffer, Chiliflocken, 1 Lorbeerblatt, ½ Knoblauchzehe
- » bei Bedarf etwas Speisestärke
- » frisches Basilikum zum Garnieren

VORBEREITUNG (ca. 20-30 Min.): Damit für die schnelle Zubereitung alles parat steht, bereiten wir uns wie die Profis „Mis en Place“ vor. Das Fleisch etwa 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, waschen, trockentupfen und beiseitestellen. Das Gemüse waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls beiseitestellen. Die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten ebenfalls griffbereit stellen. Zu guter Letzt stellen Sie für das Fleisch eine unbeschichtete Edelstahlpfanne, einen Topf mit Salzwasser und eine beschichtete Pfanne für das Gemüse auf. Den Backofen auf 100° Celsius (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

2. Jetzt die Schalotten-Würfel in die Fleischpfanne geben, mit Puderzucker bestäuben und anschwitzen. Der Zucker soll leicht karamellisieren. Nun das Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Alles mit dem Madeira und dem Balsamico-Essig ablöschen und sirupartig einreduzieren. Den Fond sowie Sahne oder Creme fraîche dazugeben, das Lorbeerblatt einlegen und die Soße bei reduzierter Hitze weiter köcheln lassen.

3. Geben Sie nun das Gemüse in die vorgesehene Pfanne und braten Sie es ohne Fett kräftig an. Jetzt erst salzen und den in Scheiben geschnitten Knoblauch hinzufügen. Geben Sie 4 EL Wasser und einen EL Zitronensaft in die Pfanne. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, ist das Gemüse bissfest gegart. Mit etwas Butter verfeinern und alles mit etwas Zitronenabrieb und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

4. Kurz vor dem Servieren das Lorbeerblatt aus der Madeirasoße nehmen und die Soße mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einigen Chiliflocken abschmecken. Bei Bedarf, die Soße mit etwas Speisestärke abbinden. Alles hübsch auf den Tellern anrichten und mit einem Basilikumblättchen garnieren. Wir wünschen guten Appetit!



SCHWEINEFILET-MEDAILLONS ZUM

Aktionspreis -40%

NUR 0,59 € PRO 100G

IMPRESSUM:

Verantwortlich für Inhalt und Realisierung: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Großröhrsdorfer Straße 33, 01454 Radeberg, Telefon: 03528 4488-30, E-Mail: office@korch.de, Web: www.korch.de

Redaktion: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Ralf Ludewig (verantw.)

Fotos: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH, Tobias Ritz, Ellen Türk, Adobe Stock, istockphoto

Druck: DDV Druck GmbH, Meinholdstraße 2, 01129 Dresden



Einfach schnell.
Besonders lecker!

**KORCHS
SCHNELLE
SONNTAGS
KÜCHE**

Unsere ofenfertigen Schlemmerpfännchen – Die Zubereitung geht schnell und ist kinderleicht. Einfach die Pfännchen ohne Deckel bei 170° C (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten garen.



9,90 €/Pfännchen

**SCHLEMMERPFANNE
MIT SCHWEINEFILET**

Medaillons vom zarten Schweinefilet würzig mariniert mit feiner Kräuterbutternote, frischen Tomaten und Mozzarellascheiben. Gesamtgewicht ca. 750g, Fleischinwaage ca. 400g



9,90 €/Pfännchen

**SCHLEMMERPFANNE
MIT HÄHNCHENBRUST**

Medaillons vom zarten Hähnchenbrustfilet exotisch mariniert in Kräuter-Curry mit frischen Tomaten und Mozzarellascheiben. Für 2 bis 3 Personen. Gesamtgewicht ca. 750g, Fleischinwaage ca. 400g



19,90 €/Pfännchen

**SCHLEMMERPFANNE
MIT LAMM**

Zarte Scheiben vom Lamm mediterran mariniert und mit geräuchertem Bauchspeck umwickelt, auf einem Bett von grünen Bohnen. Für 2 bis 3 Personen. Gesamtgewicht ca. 750g, Fleischinwaage ca. 400g

Angebote ohne Dekoration. Abbildungen können abweichen.

FESTLICHE SCHLEMMERBOXEN FÜR DEN KLEINEN HAUSHALT

FÜR 2 PERSONEN

Menü 1

**ZARTE
KANINCHENKEULEN**

NACH FRANZÖSISCHER ART,
DAZU KARTOFFELKLÖSSE UND ROTKOHHL

18,90 €/Box

Menü 2

RINDERROULADEN

NACH HAUSFRAUENART,
DAZU KARTOFFELKLÖSSE UND ROTKOHHL

15,90 €/Box



*Einfach gut.
Besonders edel!*

Bequem bis 29.3. vorbestellen und
ab 13.4., 13 Uhr entspannt in der Filiale abholen.
Bestell-Coupon auf Seite 12.

SPEZIALITÄTEN AUS DER FLEISCHTHEKE

Edles aus Kalbfleisch

FRISCHES KALBSFILET

besonders zart, ideal zum Kurzbraten

3,89 € / 100g

ZARTE KALBSBÄCKCHEN

für Ihr festliches Schmorgericht, aufgetaut, ca. 200g

3,19 € / 100g

FRISCHE KALBSOBERSCHALE

für Wiener Schnitzel, als Rouladen oder am Stück als Braten

2,89 € / 100g

KALBSWICKELBRATEN

besonders saftig

1,89 € / 100g

KALBSLEBER

geschnitten, ideal für Leber Berliner Art

1,89 € / 100g

VORDER-KALBSHAXE

ca. 1.000g/Stück

1,49 € / 100g

HINTER-KALBSHAXE

ca. 1.500g/Stück

1,69 € / 100g

KALBSRÜCKENSTEAK

besonders mager und zart

2,39 € / 100g



UNSER TIPP:

Kalbsleber hat einen besonders zarten Geschmack und ist dabei reich an Eisen und den Vitaminen A, B1, B2 und B12, C und D. Gute Gründe sie ab und zu auf den Speiseplan zu setzen. Leicht mehliert und sanft in Butter gebraten, dazu Kartoffelstampf und Röstzwiebeln - schon steht ein leckeres und vor allem schnelles Essen auf dem Tisch.

Serviervorschlag



Exklusiv zum Osterfest -40%
SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

**NUR
0,59 €
PRO 100G**

Lecker zum Spargel

RINDERZUNGE GEPÖKELT

ca. 1.300g/Stück

1,34 € / 100g

SCHWEINEZUNGE GEPÖKELT

ca. 250g/Stück

0,92 € / 100g



KORCH
Einfach besonders.

Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.

Edles vom Rind

FRISCHES RINDERFILET

besonders zart, ideal zum Kurzbraten 4,39 € / 100g

FRISCHES ROASTBEEF

auch in Scheiben für saftige Rumpsteaks 2,89 € / 100g



Wild – besonders festlich

REHKEULE

ohne Knochen, besonders zart, als Ragout oder Braten, angetaut

2,99 € / 100g

HIRSCHKEULE

ohne Knochen, ideal für Gulasch oder als Braten, angetaut

2,79 € / 100g

WILDSCHWEINEKEULE

ohne Knochen, deftiges Bratenstück oder als Gulasch, angetaut

2,39 € / 100g

Edle Schinken

RÄUCHERLING AM FADEN

kalt geräuchertes Schweinelendchen, traditionell gewürzt, ca. 300g-Stück

2,59 € / 100g

TRADITIONS-LACHSSCHINKEN AM FADEN

über Buchenholz kalt geräuchert, traditionell gewürzt, ca. 350g-Stück

2,39 € / 100g

PORTIONS-SCHINKENSPECK

über Buchenholz kalt geräuchert, traditionell gewürzt, ca. 200g-Stück

1,99 € / 100g

METZGERKOCHSCHINKEN

saftig-zart, aus dem ganzen Schinkenstück, handgemacht

2,04 € / 100g

KOCHSCHINKEN „PRAGER ART“

saftig-zart, aus dem ganzen Schinkenstück, handgemacht, mild geräuchert

2,04 € / 100g

Würstchen und Knacker

SCHINKENMEISTERWIENER

im zarten Saitling, mit Kalbfleisch, ca. 70g/Stück

1,59 € / 100g

WEISSE WIENER

Spezialität aus der Oberlausitz, zum Brühen oder Braten, ca. 50g/Stück

1,59 € / 100g

SCHINKENFLEISCHKNACKER

aus zartem Schinkenfleisch, frisch aus dem Buchenrauch, ca. 100g/Stück

1,69 € / 100g

RINDFLEISCHKNACKER

frisch aus dem Buchenrauch, ca. 100g/Stück

1,79 € / 100g

Nur für kurze Zeit -9%

OSTERSALAMI IM MOTIVDARM

gereifte Salamispezialität mit Rindfleisch, feinwürzig abgeschmeckt, mild geräuchert, ca. 250g-Stück, erhältlich ab 4.4.

**NUR
5,00 €
PRO STK.**



KORCH
Einfach besonders.

Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.

ENDLICH GEHT ES LOS
Startschuss für die
neue Grillsaison



Jede Grillsaison schafft neue Trends. Glaubt man den Prognosen für 2022, wird die Grillbastion jetzt von Frauen erobert. Grillen soll auch vielfältiger werden: Neben den Klassikern kommen immer mehr Flexi-Produkte mit Gemüseanteil und selbst Desserts auf den Rost. Profis zaubern inzwischen ganze Menüs auf ihren Grills. Und die Technik soll noch smarter werden: Aktuelle Gasgrills und einiges Zubehör lassen sich bequem per App steuern.

Wir haben die Winterzeit genutzt und ein paar neue Produkte entwickelt. Gerade den Flexi-Trend fanden wir sehr spannend. Herausgekommen ist unter anderem eine Spinat-Käse-Bratwurst. Das Neue an unserer Wurst ist, dass wir es geschafft haben, 40 Prozent des Fleischanteils durch frischen Blattspinat zu ersetzen und alles mit cremigem Heinrichsthaler Käse zu verfeinern. Wir laden zum Probieren ein.

Ein weiterer Trend, der immer mehr im Kommen ist: hochwertige Trockenmarinaden. Darum wird unser Sortiment ab Mai durch einige Marinaden aus der Hamburger Gewürzmanufaktur „Ankerkraut“ ergänzt. Bei uns können Sie Ihr Grillfleisch – egal ob Rind, Schwein, Lamm oder Geflügel – jede Woche mit einer anderen Marinade grillfertig würzen lassen. Die Ankerkraut-Gewürzmischungen können Sie natürlich auch bei uns kaufen. Ein tolles Mitbringsel für die nächste Grillparty.

Einfach gut.
Besonders edel!

SAISONSTART MIT LECKEREN GRILLSPEZIALITÄTEN

Steaks zum Grillen von Rind und Kalb

FILETOS

zarte Rinderfilet-Steaks, herzhaft mariniert

4,49 € / 100g

ENTRECÔTE-STEAK

saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen

2,99 € / 100g

ROASTBEEF

kerniges Fleisch aus dem Rücken, als Rumpsteak geschnitten oder am Stück

2,89 € / 100g

TOMAHAWK-STEAK

saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, mit Knochen

2,89 € / 100g

RINDERHÜFTE

kernig im Biss, als Steak geschnitten oder am Stück

2,29 € / 100g

RIB-EYE-STEAK

saftiges Steak aus dem vorderen Rippenbereich, ohne Knochen

2,89 € / 100g

T-BONE-STEAK

edles Steak aus dem Rücken, mit Filetanteil und T-Knochen

2,89 € / 100g

FLANKSTEAK

großes Steakstück aus dem Bauchlappen

2,29 € / 100g

KALBSRÜCKENSTEAK

besonders mager und zart

2,39 € / 100g

Besonders günstig: -20%

ROASTBEEF MARINIERT

in Kräuterbuttermarinade, SB-Pack

NUR
1,99 €
PRO 100G

UNSERE
SPECIAL CUT STEAKS
SIND ETWAS GANZ
BESONDERES.
Darum bitte 3 Tage
vorab bestellen!



Serviervorschlag

KORCH
Einfach besonders.

Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.

Deftige Bratwurstspezialitäten

KORCHS FRISCHE BRATWURST GROB

traditionell gewürzt mit Kümmel und Majoran, im Naturdarm

1,29 € / 100g

KORCHS FRISCHE BRATWURST FEIN

traditionell gewürzt mit Kümmel und Majoran, im Naturdarm

1,29 € / 100g

KRÄUTER-BRATWURST-SCHNECKE

grobe Bratwurst mit herzhaften Kräutern, immer Do.-Sa.

1,29 € / 100g

KÄSE-SPINAT-BRATWURST

mildwürzig, mit Blattspinat und Käse, immer Do.-Sa.

1,69 € / 100g

ITALIENISCHE BRATWURST

mediterran gewürzt, mit Mozzarella und getrockneten Tomaten, immer Do.-Sa..

1,69 € / 100g

LAMM-BRATWURST MIT RINDFLEISCH

feinwürzig abgeschmeckt, immer Do.-Sa.

2,09 € / 100g

Spezialitäten für den Grill

MARINIERTES LAMMLACHS-STEAK

zarte Steaks aus dem Lammrücken, mediterran mariniert

3,99 € / 100g

LAMMKEULEN-SCHEIBEN

ca. 150g/Scheibe

2,49 € / 100g

HÄHNCHENBRUST-STEAK

besonders zart, in exotischer Kräuter-Curry-Marinade

1,29 € / 100g

SAFTIGES KAMMSTEAK

aus dem Schweinekamm, verschieden mariniert

1,29 € / 100g

SPARE RIBS

in klassischer Texasmarinade, vorgegart, SB-Pack ca. 530g

0,99 € / 100g

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

in Kräuterbuttermarinade, SB-Pack

0,79 € / 100g

Frisch aufgespießt

GEMÜSESPIESS

verschiedene Varianten

1,19 € / 100g

GRILLKARTOFFEL-SPIESS

vorgegarte Drillinge mit Baconstreifen umwickelt

1,19 € / 100g

LAMMSPIESS MIT ZUCCHINI

mediterran marinierte Stücke aus dem Lammlachs mit Zucchini

3,79 € / 100g

SCHWEINEFILET-SPIESS

Scheiben vom zarten Schweinefilet in Kräuterbuttermarinade

1,79 € / 100g

KALBFLEISCH-SPIESS

zarter Kalbsrücken in würziger Marinade

2,59 € / 100g

SCHASCHLIK

traditionell mit zartem Schnitzfleisch, geräuchertem Bauchspeck, Schweineleber und Zwiebel

1,39 € / 100g



NUR
9,90 €
STATT 12,44 €

Oster-Grillpaket -20%

1 Pack Filet-Medallions vom Schwein in Kräuterbutter-Marinade, ca. 600g; 1 Pack Bierbratwurst (5x 90g); 1 Pack Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Curry-Marinade, ca. 360g

KORCH
Einfach besonders.

Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Angebote nur solange der Vorrat reicht.

Einfach vorbestellen - entspannt abholen!

Vorbestellung bis 29.3.22 - einfach den ausgefüllten Bestellschein in Ihrer Filiale abgeben und ab 13. April 2022 abholen.

Lammfleisch

LAMMLACHSE ca. 200g/Stück, angetaut	3,99 €/100g	Stück
LAMMKEULE MIT KNOCHEN* frisch, Oberlausitz, ca. 2.000g/Stück	2,49 €/100g	Stück
WEIDESCHAFKEULE angetaut, ca. 2.000g/Stück	1,79 €/100g	Stück
LAMMKEULE MIT KNOCHEN* frisch, Neuseeland, ca. 2.000g/Stück	1,99 €/100g	Stück
LAMMROLLBRATEN* frisch, Oberlausitz, ca. 1.000g/Stück	1,99 €/100g	Stück
LAMMSCHULTER MIT KNOCHEN* frisch, Oberlausitz, ca. 1.500g/Stück	1,69 €/100g	Stück
LAMMHAXE MIT KNOCHEN* ca. 300g/Stück, angetaut	1,59 €/100g	Stück

Kaninchen

KANINCHENROLLBRATEN* ca. 250g/Stück, frisch, Deutschland	2,49 €/100g	Stück
KANINCHENKEULE* frisch, Deutschland, ca. 220g/Stück	2,19 €/100g	Stück
GANZES KANINCHEN* frisch, Deutschland, ca. 2.000g/Stück	1,29 €/100g	Stück

Kalb- und Rindfleisch

KALBSFILET ca. 800g/Stück	3,89 €/100g	Stück
KALBSBÄCKCHEN ca. 200g/Stück	3,19 €/100g	Stück
KALBSRÜCKENSTEAK	2,39 €/100g	kg

KALBSOBERSCHALE	2,89 €/100g	kg
KALBSWICKELBRATEN ca. 1.000g/Stück	1,89 €/100g	Stück
KALBSLEBER geschnitten, angetaut	1,89 €/100g	kg
KALBSHINTERHAXE mit Knochen, ca. 1.500g/Stück	1,69 €/100g	Stück
KALBSVORDERHAXE mit Knochen, ca. 1.000g/Stück	1,49 €/100g	Stück

Wildspezialitäten

HIRSCHKEULE Deutschland, angetaut	2,79 €/100g	kg
REHKEULE Deutschland, angetaut	2,99 €/100g	kg
WILDSCHWEINKEULE Deutschl., angetaut	2,39 €/100g	kg

Korchs Osterüberraschungen

WEISSE WIENER ca. 50g/Stück	1,59 €/100g	Stück
SCHLEMMER-PFÄNNCHEN SCHWEINEFILET ca. 750g/Stück	9,90 €/Stück	Stück
SCHLEMMER-PFÄNNCHEN HÄHNCHENBRUSTFILET ca. 750g/Stück	9,90 €/Stück	Stück
SCHLEMMER-PFÄNNCHEN LAMM ca. 750g/Stück	19,90 €/Stück	Stück
MENÜ-BOX 1 Kaninchenkeulen (ab 28.3.)	18,90 €/Stück	Stück
MENÜ-BOX 2 Rinderouladen (ab 28.3.)	15,90 €/Stück	Stück

Meine Daten:

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon (für eventuelle Rückfragen)

Abholdatum

Abholung in Wunschfiliale

Anzahlung (mind. 10% des Bestellwertes)

Mit meiner Unterschrift bestätige ich die kostenpflichtige Bestellung.

Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich für den Bestellprozess gespeichert und danach sofort wieder gelöscht.

Ich bestelle außerdem:

*Das Angebot ist begrenzt verfügbar. Sollte das Produkt vergriffen sein, bieten wir Ihnen einen Ersatz in vergleichbarer Qualität an.



**JUGENDWEIHE,
KONFIRMATION
ODER
SCHULANFANG
STEHEN INS HAUS?**

GENIESSEN SIE IHRE FEIER
DOCH GANZ ENTSPANNT
MIT UNSEREM PARTYSERVICE.

Gern beraten wir Sie in einer unserer Korch-Filialen.
Auf unserer Webseite können Sie sich bereits vorab
inspirieren lassen.



KORCH.DE