



Brunner - die Räucherei

BRUNNER & BRUNNER GmbH - Witzbergstrasse 7 - 8330 Pfäffikon ZH
T 044 952 50 00 - shop@brunnerfood.ch - www.brunner.fish

Bestellformular Weihnachtsaktion 2024

gewünschter Liefertermin:

Produkt	Räucherart	Grösse	Anzahl	Preis CHF/kg <small>inkl. MWSt / excl. Porto</small>
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Rauch	traditionell geräuchert	Seite à ca. 1000 g, geschnitten Pack à ca. 500 g, geschnitten Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	63.00 67.00 81.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Rauch	doppelt geräuchert	Seite à ca. 1000 g, geschnitten Pack à ca. 500 g, geschnitten Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	71.00 75.00 89.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Dill, <u>Senfkörner</u> , Gewürze, Rauch	Gravadlax	Pack à ca. 500 g, geschnitten Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/> <input type="text"/>	70.00 84.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Rauch	Filet Royal, Rückenfilet Filet Princess, Bauchfilet	Pack à ca. 450 - 500 g Pack à ca. 350 - 400 g	<input type="text"/> <input type="text"/>	99.00 78.00
Gin Lachs (Zuchtlachs Norwegen) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Gin, Cranberries, Gewürze, Rauch	traditionell geräuchert	Pack à ca. 500 g, geschnitten Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/> <input type="text"/>	90.00 100.00
Whiskey Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, <u>Honig</u> , Zucker, Whiskey, Rauch	heissgeräuchert	Pack à ca. 250 g	<input type="text"/>	91.00
Alaska Wildlachs (Sockeye) <u>Sockeye Wildlachs</u> , Salz, Zucker, Rauch	traditionell geräuchert	Pack à ca. 500 g, geschnitten Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/> <input type="text"/>	99.00 109.00
Ora King Salmon (Zuchtlachs Neuseeland) Königslachs, Salz, Gewürze, Rauch	traditionell geräuchert	Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	160.00
Forellenfilet heissgeräuchert <u>Regenbogenforelle</u> , Salz, Gewürze, Rauch	traditionell geräuchert	Pack à 1 Filet (ca. 100 g)	<input type="text"/>	54.00
Saiblingfilet heissgeräuchert <u>Saibling</u> , Salz, Gewürze, Kräuter, Rauch	mit Wildkräutern	Pack à 1 Filet (ca. 150 g)	<input type="text"/>	64.00
Lachsforellenfilet heissgeräuchert <u>Lachsforelle</u> , Salz, Gewürze, Rauch	mit Zitronenpfeffer	Pack à 1 Filet (ca. 120 g)	<input type="text"/>	64.00
Lachsforellenfilet geräuchert <u>Lachsforelle</u> , Salz, Zucker, Rauch	traditionell geräuchert	Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	89.00
geräuchertes Heilbutt Filet <u>Heilbutt</u> , Rohrzucker, Salz, Gewürze, Rauch	kaltgeräuchert	Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	89.00
geräuchertes Schwertfisch Filet <u>Schwertfisch</u> , Salz, Gewürze, Rauch	kaltgeräuchert	Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	89.00
geräuchertes Thunfisch Filet <u>Thunfisch</u> , Rohrzucker, Salz, Gewürze, Rauch	kaltgeräuchert	Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	89.00

Bestelltermin: bis spätestens 30. November 2024 (per Email oder Post)

Firma:
Name / Vorname:
Strasse / Nr. :
PLZ / Ort:
Tel. Nr.: Email:

Anmeldung Newsletter: Sie erhalten 2-4 Newsletter pro Jahr mit Spezialangeboten. Falls nicht gewünscht, bitte streichen

Datum: Unterschrift: