

Brunner - die Räucherei

BRUNNER & BRUNNER GmbH - Witzbergstrasse 7 - 8330 Pfäffikon ZH

T 044 952 50 00 - shop@brunnerfood.ch - www.brunner.fish

Bestellformular Weihnachtsaktion

gewünschter Liefertermin:

Produkt	Räucherart	Grösse	Anzahl	Preis CHF/kg inkl. MWSt / exkl. Porto
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs)	traditionell geräuchert	Seite à ca. 1000 g, geschnitten		63.00
Lachs, Salz, Zucker, Rauch		Pack à ca. 500 g, geschnitten		67.00
		Pack à ca. 150 g, geschnitten		81.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs)	doppelt geräuchert	Seite à ca. 500 g, geschnitten		75.00
Lachs, Salz, Zucker, Rauch		Pack à ca. 150 g, geschnitten		89.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs)	Gravadlax	Seite à ca. 500 g, geschnitten		70.00
Lachs, Salz, Zucker, Dill, Senfkörner, Gewürze, Rauch		Pack à ca. 150 g, geschnitten		84.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs)	Filet Royal, Rückenfilet	Pack à ca. 450 - 500 g		99.00
Lachs, Salz, Zucker, Rauch	Filet Princess, Bauchfilet	Pack à ca. 350 - 400 g		78.00
Sudwerk Bier Lachs (Zuchtlachs Norwegen)	traditionell geräuchert	Pack à ca. 500 g, geschnitten		75.00
Lachs, Salz, Zucker, Sudwerk Bier, Gewürze, Rauch		Pack à ca. 150 g, geschnitten		89.00
Gin Lachs (Zuchtlachs Norwegen)	traditionell geräuchert	Pack à ca. 500 g, geschnitten		90.00
Lachs, Salz, Zucker, Gin, Cranberries, Gewürze, Rauch		Pack à ca. 150 g, geschnitten		100.00
Pfeffer-Stremel (Bio-Zuchtlachs Irland)	heissgeräuchert	Pack à ca. 250 g		91.00
Lachs, Salz, Zucker, Pfeffer, Gewürze, Rauch				
Whiskey Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs)	heissgeräuchert	Pack à ca. 250 g		91.00
Lachs, Salz, Honig, Zucker, Whiskey, Gewürze, Rauch				
Alaska Wildlachs (Sockeye) geräuchert	traditionell geräuchert	Pack à ca. 500 g, geschnitten		99.00
Sockeye Wildlachs, Salz, Zucker, Rauch		Pack à ca. 150 g, geschnitten		109.00
Forellenfilet heissgeräuchert	traditionell geräuchert	Pack à 1 Filet (ca. 100 g)		54.00
Regenbogenforelle, Salz, Gewürze, Rauch				
Saiblingfilet heissgeräuchert	mit Wildkräutern	Pack à 1 Filet (ca. 200 g)		64.00
Saibling, Salz, Gewürze, Kräuter, Rauch				
Lachsforellenfilet heissgeräuchert	mit Zitronenpfeffer	Pack à 1 Filet (ca. 150 g)		64.00
Lachsforelle, Salz, Gewürze, Rauch				
Lachsforellenfilet geräuchert	traditionell geräuchert	Pack à ca. 150 g, geschnitten		89.00
Lachsforelle, Salz, Zucker, Rauch				
geräucherte Crevetten	geräuchert, mariniert	Pack à ca. 150 g		64.00
Black Tiger Garnelen, Salz, Gewürze, Rauch				
geräuchertes Schwertfisch Filet	kaltgeräuchert	Pack à ca. 150 g, geschnitten		89.00
Schwertfisch, Rohrzucker, Salz, Gewürze, Rauch				

Bestelltermin: bis spätestens 30. November 2026

(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: