



# Brunner - die Räucherei

BRUNNER & BRUNNER GmbH - Witzbergstrasse 7 - 8330 Pfäffikon ZH  
T 044 952 50 00 - F 044 952 50 09 - shop@brunnerfood.ch - www.brunner.food

## Bestellformular Weihnachtsaktion

gewünschter Liefertermin:

Produkt	Räucherart	Grösse	Anzahl	Preis CHF/kg <small>inkl. MWSt / exkl. Porto</small>
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Rauch	traditionell geräuchert	Seite à ca. 1000 g, geschnitten	<input type="text"/>	63.00
		Pack à ca. 500 g, geschnitten	<input type="text"/>	67.00
		Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	81.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Rauch	doppelt geräuchert	Seite à ca. 1000 g, geschnitten	<input type="text"/>	71.00
		Pack à ca. 500 g, geschnitten	<input type="text"/>	75.00
		Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	89.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Dill, <u>Senfkörner</u> , Gewürze, Rauch	Gravadlax	Seite à ca. 1000 g, geschnitten	<input type="text"/>	66.00
		Pack à ca. 500 g, geschnitten	<input type="text"/>	70.00
		Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	84.00
Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Rauch	Filet Royal, Rückenfilet	Pack à ca. 450 - 500 g	<input type="text"/>	99.00
	Filet Princess, Bauchfilet	Pack à ca. 350 - 400 g	<input type="text"/>	78.00
Gin Lachs (Zuchtlachs Norwegen) <u>Lachs</u> , Salz, Zucker, Gin, Cranberries, Gewürze, Rauch	traditionell geräuchert	Pack à ca. 500 g, geschnitten	<input type="text"/>	90.00
		Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	100.00
Whiskey Rauchlachs Irland (Bio-Zuchtlachs) <u>Lachs</u> , Salz, <u>Honig</u> , Zucker, Whiskey, Rauch	heissgeräuchert	Pack à ca. 500 g	<input type="text"/>	81.00
		Pack à ca. 250 g	<input type="text"/>	91.00
Alaska Wildlachs (Sockeye) geräuchert <u>Sockeye Wildlachs</u> , Salz, Zucker, Rauch	traditionell geräuchert	Pack à ca. 500 g, geschnitten	<input type="text"/>	99.00
		Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	109.00
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. 100 g)	<input type="text"/>	64.00
Lachsforellenfilet heissgeräuchert <u>Lachsforelle</u> , Salz, Gewürze, Rauch	mit Zitronenpfeffer	Pack à 1 Filet (ca. 100 g)	<input type="text"/>	64.00
Lachsforellenfilet geräuchert <u>Lachsforelle</u> , Salz, Zucker, Rauch	traditionell geräuchert	Pack à ca. 500 g, geschnitten	<input type="text"/>	85.00
		Pack à ca. 150 g, geschnitten	<input type="text"/>	89.00
geräucherte Crevetten <u>Black Tiger Gamelen</u> , Salz, Gewürze, Rauch	geräuchert, mariniert	Pack à ca. 150 g	<input type="text"/>	64.00
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 2023** (per Email, Fax 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: