



Unsere Angebote zu
WEIHNACHTEN & SILVESTER für

*Feinköstliche
Feiertage*

Weihnachten

Vorgegarte
Rouladen
gern auf Vorbestellung.

FRISCH AUF DEN TISCH

Rinderbraten

1a - aus der Keule, zart gereift 100 g **1,59** Euro

Rinder-Rouladen

1a - aus der Unterschale 100 g **1,59** Euro

1a - aus der Oberschale 100 g **1,99** Euro

Rinder-Braten-Gulasch

1a - aus der Keule, zart gereift

100 g **1,49** Euro

Schw.-Rücken-Steak

natur, auf Wunsch auch mariniert

100 g **1,25** Euro

Schweine-Lachsbraten

aus dem mageren Schweine-Rücken

100 g **1,19** Euro

Filet-Geschnetzeltes

mit BIO-Fleisch vom BUNTEN OSNABRÜCKER LANDSCHWEIN, bratfertig zubereitet mit Paprika und Champignons



100 g **1,99** Euro

AUS DER KÄSETHEKE

Bio-Dorfkäse Wiesenblume

Weichkäse mit Wiesenblumen- und Gewürzmischung
50 % Fett i. Tr.

100 g **2,59** Euro

Kaltbach Le Crèmeux

Schw. Halbhartkäse, höhlengereift
56 % Fett i. Tr. -von Natur aus laktosefrei

100 g **3,19** Euro

TAGESMENÜ (MONTAG - FREITAG)

Montag, 18.12.

Gyros-Geschnetzeltes

mit Paprikareis und Krautsalat Port. **7,50** Euro

Dienstag, 19.12.

Hähnchenschnitzel

mit Rigatoni in Gorgonzola-Sauce Port. **7,50** Euro

Mittwoch, 20.12.

gefüllte Paprika

mit Tomaten-Sauce und Kräuterreis

Port. **6,50** Euro

Donnerstag, 21.12.

Spießbraten

mit Leipziger Allerlei und Schupfnudeln

Port. **7,50** Euro

Freitag, 22.12.

Rinderroulade

mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Port. **8,10** Euro

SPEZIALITÄTEN

zu Weihnachten

frische Schlesische

Bratwurst

im zarten Naturdarm 100 g **1,49** Euro

Delikatess-Kochschinken

sehr mager und saftig

100 g **2,19** Euro

Zungenragout

frisch gekocht

100 g **1,49** Euro

Bramscher

Hochzeitssuppe

400 ml Dose **3,50** Euro
8,75 €/litr.

Geflügel-Salat

100 g **1,99** Euro

Lebkuchen-Mousse

Portion **2,00** Euro
13,33 €/kg



Wild-Spezialitäten

Geflügel

WAIDMANNNSHEIL

Rehkeule mit Knochen ca. 1,8 bis 2,5 kg	100 g	3,69	Euro
ohne Knochen ca. 1,0 bis 1,5 kg	100 g	4,79	Euro
Rehrücken mit Knochen ca. 1,5 bis 2,5 kg	100 g	6,99	Euro
fr. Reh-Gulasch	100 g	4,99	Euro
Hirschedel-Gulasch	100 g	3,89	Euro
Hirschbraten aus der Kalbs-Keule, 1-2 kg	100 g	3,99	Euro
Hirsch-Steakfleisch aus der Kalbs-Keule, 0,5 - 1,5 kg	100 g	5,49	Euro
Wildschweinrücken ohne Knochen ca. 0,8 - 1,5 kg	100 g	4,89	Euro
Wildschweinbraten aus der Keule, 1-2 kg	100 g	4,29	Euro
Wildschwein-Gulasch aus der Keule	100 g	4,29	Euro
Hauskaninchen mit Kopf, ca. 1,5 bis 2,0 kg	100 g	1,99	Euro

PUTE, GANS & ENTE

frische Baby-Puten ca. 3,5 bis 8,5 kg	100 g	1,59	Euro
frische Flug-Enten franz. Herkunft weibl. ca. 1,5 bis 1,8 kg / männl. ca. 2,5 bis 3,0 kg	100 g	1,99	Euro
frisches Flug-Entenbrustfilet ca. 400 g, franz. Herkunft	100 g	3,49	Euro
fr. Flug-Entenkeulen ca. 350 g, franz. Herkunft	100 g	2,39	Euro
frische Gänse ca. 3,5 bis 4,5 kg / ca. 4,5 bis 5,5 kg, poln. Herkunft	100 g	1,99	Euro
frische Gänsebrust mit Haut u. Knochen, ca. 1,0 kg, poln. Herkunft	100 g	2,99	Euro
frische Gänsekeulen ca. 450 g, poln. Herkunft	100 g	3,29	Euro

VORBESTELLUNG WILD & GEFLÜGEL bis 16.12.2023 / ABHOLUNG ab 22.12.2023 MITTAGS

Unser Weihnachts-Menü

BESTELLUNG
BIS SA. 16.12.
ABHOLUNG
AM SA. 23.12.

Hauptgänge

Vorspeisen

- Variationen vom Lachs**
Stremellachs-Pralinen, Graved Lachs,
Basilikumlachs-Cannelloni und
Sandelholzlachs-Mini-Wraps
mit Honig-Senf-Dill-Sauce
pro Person 9,50 Euro
- Curry-Ingwer-Schaumsuppe**
mit Geflügelstreifen und Gemüsebrunoise
pro Person 3,90 Euro

rosa gebratene Entenbrust
in Orangensauce mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln
pro Person 25,90 Euro

Schweinefilet-Medaillons
-vom Bunten Osnabrücker Bio-Landschwein-
im Speckmantel auf Waldpilzen in Sahnesauce
mit Kartoffelgratin und Vichy-Karotten
pro Person 19,80 Euro

Sauerbraten -vom Bio Angus Weiderind-
in Rosinen-Balsamicosauce mit Maronen-
Rahmwirsing und Kräuterspätzle
pro Person 22,80 Euro

Gemüse-Curry -vegetarisch-
mit Kürbis, Süßkartoffeln, Kichererbsen und buntem Reis
pro Person 18,00 Euro

Desserts

- Panna cotta**
mit Winterapfelragout
pro Person 4,20 Euro
- Mascarponecreme**
mit Zimtpflaumen
pro Person 4,20 Euro

Einzelne Gänge individuell zusammenstellbar

FEINKÖSTLICHE Präsente

Eine große Auswahl

an Präsenten finden Sie in unserer Hauptfiliale in Bramsche. Gerne können Sie auch in allen Sostmann-Filialen individuell zusammengestellte Geschenke und Präsentkörbe vorbestellen. Hier eine kleine Auswahl...



im
weihnachtlichen
Geschenkkarton

HoHoHo
klein
20,80 Euro/St.

1 x Bio*-Wiener Würstchen (5 Stck. à 40 g)
1 x Bio*-luftgetrocknete Mettwurst (ca. 150 g)
2 x Bio*-Wurst-Spezialitäten im Glas (à 140 g)
*vom Bunten Osnabrücker Landschwein



im
weihnachtlichen
Geschenkkarton

30,55
Euro/St.

HoHoHo
groß

1 x „Nikolaus“-luftgetr. Mettwurst „Harter Hermann“ (ca. 200 g),
2 x Bio*-Wurst-Spezialitäten im Glas (à 140 g),
1 x Bio*-Wiener Würstchen *vom Bunten Osnabrücker Landschwein (5 Stck. à 40 g),
1 x Bramscher Hochzeits-Suppe (400 ml),
1 x Gouffrais Kakao-Konfekt (5 St. à 5 g)

Merry
Christmas klein
im
weihnachtlichen
Geschenkkarton
30,75
Euro/St.



2 x Wurst-Spezialität im Glas (140 g), 1 x „Nikolaus“-luftgetr. Mettwurst „Harter Hermann“ (ca. 200 g), 1 x BIO-Wiener Würstchen vom Bunten Osnabrücker Landschwein (5 Stck. à 40 g), 1 x Gouffrais Kakao-Konfekt (5 St. à 5 g), 1 x Sostmann-Brötchenmesser, 1 x Sostmann-Frühstücksbrettchen



1 x „Nikolaus“-luftgetr. Mettwurst „Harter Hermann“ (ca. 200 g), 2 x Wurstspezialität im Glas (à 140 g),
1 x Bramscher Festtags-Suppe (Dose 400 ml), 1 x BIO-Wiener Würstchen vom Bunten Osnabrücker Landschwein (5 Stck. à 40 g)

Nikolaus-
tüte
weihnachtlich
verpackt
22,95
Euro/St.

Frohes
Weihnachtsfest
14,95
Euro/St.



1x Wurstspezialität im Glas (à 140 g),
1 x luftgetr. Mettwurst „Harter Hermann“ (ca. 200 g), 1 x Bramscher Festtags-Suppe (Dose 400 ml)

Frohe
Weihnachten
3 x Wurst-Spezialitäten im Glas
(à 140 g)



10,20
Euro/St. weihnachtlich
verpackt



Merry
Christmas groß
40,95
im
weihnachtlichen
Geschenkkarton
Euro/St.

1 x „Nikolaus“-luftgetr. Mettwurst „Harter Hermann“ (ca. 200 g), 4 x Wurst-Spezialitäten im Glas (à 140 g),
1 x Bramscher Festtags-Suppe (400 ml), 1 x Wiener Würstchen (5 Stck. à 72 g), 1 x Konfitüre-Spezialität (Glas 250 g), 1 x Gouffrais Kakao-Konfekt (5 St. à 5 g)

Silvester



FRISCH AUF DEN TISCH

Fondue-Fleisch

aus der zarten Schweine-Hüfte	100 g	-,99	Euro
aus dem Schweine-Filet	100 g	1,99	Euro
aus der zarten Putenbrust	100 g	1,39	Euro
aus dem Roastbeef	100 g	2,99	Euro

Roastbeef / Rumpsteak

im Stück, als Steak oder für Fondue	100 g	2,99	Euro
-------------------------------------	-------	------	------

Filet-Geschmeltztes

mit BIO-Fleisch vom BUNTEN OSNABRÜCKER LANDSCHWEIN, bratfertig zubereitet mit Paprika und Champignons	100 g	1,99	Euro
---	-------	------	------



fr. Puten-Schnitzel	100 g	1,39	Euro
---------------------	-------	------	------

DIE KLASSIKER ZU SILVESTER

Mitternachts-Suppe

mit Hackfleisch, Paprika, Champignons und Ananas	Port. à 500 ml	3,99	Euro
		7,98 €/litr.	

Herings-Salat	100 g	1,99	Euro
frisch hergestellt			

Wiener Würstchen

185 JAHRE SOSTMANN JUBILÄUMSANGEBOT	100 g	1,29	Euro
-------------------------------------	-------	------	------



Frische Schlesische Bratwurst

im zarten Naturdarm	100 g	1,49	Euro
---------------------	-------	------	------

AUS DER KÄSETHEKE

frz. Raclette-Käse

48 % Fett i. Tr.	100 g	1,79	Euro
------------------	-------	------	------

Frischkäse-Zubereitung

mit Lachs	100 g	1,79	Euro
-----------	-------	------	------

TAGESMENÜ (MITTWOCH - FREITAG)

Mittwoch, 27.12.

Rinder-Gulasch

mit Butterspätzle	Port.	6,90	Euro
-------------------	-------	------	------

Donnerstag, 28.12.

Mini-Haxe

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Port.	6,50	Euro
-----------------------------------	-------	------	------

Freitag, 30.12.

Lachsfilet

auf Rahm-Blattspinat mit Kartoffelgratin	Port.	8,40	Euro
--	-------	------	------

Wir kochen - Sie genießen!

Unser Silvester-Menü

BESTELLUNG BIS MI. 27.12.
ABHOLUNG AM SA. 30.12.

Vorspeise

Hummer-Crèmesuppe mit Garnelen	pro Person	4,90	Euro
--------------------------------	------------	------	------

Hauptgang

Rinderfilet Wellington -vom Bio Angus Weiderind- auf buntem Wurzelgemüse an Rosmarinjus, dazu Macaire-Kartoffeln	pro Person	27,50	Euro
--	------------	-------	------

Dessert

Mousse au chocolat	pro Person	3,90	Euro
--------------------	------------	------	------

Als Menü pro Person 36,30 Euro





KLASSE STATT MASSE!

Als Familienbetrieb im Fleischerhandwerk legen wir seit über 185 Jahren größten Wert auf:



- ✓ ausgesuchte Tiere aus regionaler Haltung & Schlachtung
- ✓ Spitzenprodukte aus dem Fleischerhandwerk
- ✓ seit Generationen überlieferte, traditionelle Familienrezepturen

Herkunftsinfo unter: www.sostmann.de

Folge uns auf...



*Wir freuen uns auf Sie in Ihrem
Sostmann Feinkost-Fleischerei-Fachgeschäft*

Sostmann Feinkost-Fleischerei · Münsterstraße 26 · 49565 Bramsche · Tel. 0 54 61/99 55 0
info@sostmann.de · www.sostmann.de



Mit gutem Gewissen genießen

