

Bitte bis zum
Montag,
21. Dezember
vorbestellen

Damit gelingt jede Überraschung. Feines von der
WURST- UND FLEISCHTHEKE

Aus unserer Wursttheke empfehlen wir:

- * Wildschweinpastete mit Preiselbeeren
- * Rehleberpastete mit Waldpilzen
- * Apfel-Calvados-Pastete
- * Ente gefüllt mit Toastfüllung als Festaufschnitt
- * Heißgarte Flugentenbrust

Für die Geflügel- und Wildliebhaber

- * Gänse -Puten - Enten - Flugentenbrust natur oder mit Broccoli-Pinienkern-Füllung
- * Gänsekeule
- * Wildschweinkeule
- * Hirschkalbkeule
- * Rehkeule mit Knochen
- * Wildschweingulasch
- * Hirschgulasch
- * Rehbraten aus der Keule

Wie zu Großmutter's Zeiten:

- * Rauchfrische Saitenwürstchen
- * Kesselfrische Kalbsbratwürste
- * Gulaschsuppe
- * Gepökelte Rinderzunge
- * Gekochtes Ripple
- * Hausgemachter Kartoffelsalat



*Jurende's Dürrenmenzer
Schinkenwurst im Ring*
Vom 1.Dez. – 31.Dez. 2020

Die Welt steht Kopf, Corona geht umher und die Angst wird immer mehr.
Keiner weiß was noch kommen mag, die Sorgen wachsen von Tag zu Tag.
Dabei ist Geld so wichtig nicht, Zusammenhalt hingegen schon
und Gesundheit unser größter Lohn.

2020 ein Jahr mit vielen neuen Herausforderungen!
Rückblickend können wir behaupten diese gut gemeistert zu haben –
auch ganz besonders Dank treuer Kunden wie Ihnen und unserer großartigen Mitarbeitern.
Wir möchten und herzlich bei Ihnen bedanken für Ihr Vertrauen und Ihre Bereitschaft
mit uns neue Wege zu gehen. Das ist nicht selbstverständlich.
Dass unsere Kunden und Mitarbeiter uns weiterhin die Stange halten, bedeutet uns viel.

2020 ein Jahr, welches neue Chancen bietet!
In jeder Krise steckt eine Chance, wie es so schön heißt.
Diese haben auch wir genutzt, Neues zu probieren,
bestehende Prozesse zu überdenken und neue Angebote zu entwickeln.

2020 ein Jahr, in dem andere Werte in den Vordergrund rückten!
Familie, Zusammenhalt, Gesundheit, Glaube und ein WIR-Gefühl.

2021 die Hoffnung...
Darauf das Virus in den Griff zu bekommen bzw. einzudämmen.
Darauf dass ein Impfstoff entwickelt wird.
Darauf wieder ein Stück Normalität zurück zu erhalten.
Darauf, dass wir uns alle wieder umarmen dürfen, die Hände schütteln
und darauf einfach wieder „wie immer“ miteinander zu reden.
Hoffnung....

Was uns nun noch bleibt, ist Ihnen liebe Kunden von ganzem Herzen,
schöne und besinnliche Weihnachten zu wünschen, mit viel Zuversicht und Hoffnung
sowie ganz viel Gesundheit unter Ihrem Weihnachtsbaum.
Wir freuen uns schon darauf Sie auch 2021 kulinarisch verwöhnen zu dürfen
und hoffen Sie halten uns weiterhin die Stange...

Barbara, Christoph und Tamara Jurende mit Ihrem superstarken Team

Jurende Catering GmbH • Hofstrasse 19 • 75417 Mühlacker
Tel.: 07041-6237 • Email: catering@jurende.de
WWW.JURENDE.DE

JURENDE
GENUSS · GRILL · CATERING



ZEIT
FÜR
**SORGLOSE
KULINARISCHE
FESTTAGE**
2020/21

Ab einem Bestellwert von 50,-€
liefern wir frei Haus.*

Gerne können Sie dieses Jahr bei uns
auch Ihre Obst, Gemüse und Backwaren
Bestellung aufgeben, wir liefern mit –
rundum sorglos durch die Tage.

Do. 24. Dezember 2020
von 07:00 - 12:00 Uhr geöffnet

Do. 31. Dezember 2020
von 07:00 Uhr - 12:30 Uhr geöffnet

JURENDE
GENUSS · GRILL · CATERING

LIEFERSERVICE

* im Umkreis von 15 km

Geschenk des Hauses:
Bestellen Sie Ihr
sorglos Feiertags-Gourmet-Paket
für alle 4 Tage und erhalten Sie pro Person
eine hausgemachte Gulaschsuppe im Darm gratis.

Zeit für Ihre Lieben. Für alles andere gibt es unser

WEIHNACHTSMENÜ

Als Vorspeise empfehlen wir ...

Weihnachtliche Festtagssuppe
mit Gemüsesterne und Brätkügelchen Portion 2,90 €

Als Hauptspeise empfehlen wir unser FEIERTAGS-GOURMET-PAKET

Heiligabend **Enztäler Gourmetlende in Rahmbratensauce
mit handgeschabten Eier-Spätzle** Portion 11,50 €
Portion 2,90 €

1. Weihnachtsfeiertag **Maispoularde in Kräutersauce
mit Kartoffelgratin** Portion 9,90 €
Portion 2,90 €

2. Weihnachtsfeiertag **Sauerbraten vom Qualivo Rind
oder wahlweise Ochsenbäckle in Trollingersauce
mit handgemachten Mini-Semmelknödel** Portion 9,90 €
Portion 11,50 €
Portion 2,90 €

Geschenker 4. **Gefüllte Kalbsbrust in Rahmsauce
mit vitaminreichem Apfel-Rotkraut
und feinen Schupfnudeln** Portion 9,90 €
Portion 2,50 €
Portion 2,90 €

Die süße Verführung danach ...
Orangen Cheesecake Dessert mit Spekulatius Portion 2,90 €
Schokoladen Panna cotta mit Granatapfel Portion 2,70 €

Bitte bis zum
Montag,
21. Dezember
vorbestellen

Gemeinsam genießen:
1. Backofen vorheizen
2. Hauptgang fertigbacken

Individuelle Menüauswahl:
Gerne stellen wir Ihnen
– wie die Jahre davor –
Ihr Weihnachtsmenü auch
individuell zusammen.

WEIHNACHTSZAUBER & SILVESTERKNALLER

Jahreswechsel ganz stilvoll erleben!

Unsere Silvesterempfehlung:

Für's Fondue empfehlen wir:
Zartes Hähnchen-, Schweine-, Rind-,
und Kalbsfleisch in Würfeln
(Fondue Bourguignonne)

Für's Raclette empfehlen wir:
Schweizer Raclettekäse;
Schwäbischer Raclettekäse;
Luzerner Rahmkäse;
Franz. Raclettekäse



Für den Silvesterabend:

Partykessel „heiß“ (10 Pers.)
Kleine Schweineschnitzel aus dem Rücken,
Putenschnitzel im Knuspermantel,
Hausgemachte Fleischküchle
dazu schwäbischer Kartoffelsalat
88,- € plus 15,- € Silvesterzuschlag

Jägerbratenmenü
Magerer Schweinehals gefüllt
mit Champignons und Rauchfleisch
dazu eine Rahmsauce und
Kartoffelgratin,
sowie ein bunter Salat
94,- € plus 15,- € Silvesterzuschlag

Spar-Knaller für's Neue Jahr
500g Siedfleisch
500g Rinderbraten mager
500g Schweinehals –Schnitzel
500g Schweinebraten mager
500g Gulasch gemischt
500g Hackfleisch gemischt
500g Putenschnitzel

nur
49,95 €

alles vakkumiert

Donnerstag,
den 31. 12. 2020.
Abholung
bis 18:00 Uhr

Unsere Feinschmecker High-Lights

- * **Dry-Aged Beef mit oder ohne Knochen**
Ein Genuss, den man sich auf der Zunge zergehen lassen kann
- * **US-Beef** 4 Wochen gereift

Feines vom Kalb

- * **Zarter Kalbsrücken** der Klassiker
- * **Osso Bucco** (Kalbshaxenscheiben)
- * **Gefüllte Kalbsbrust** mit Toastpastetenfüllung
- * **Kalbsfilet** (vom Qualivo Kalb)

Unser beliebtes Qualivo Rindfleisch

- * **Rinderhüftsteak** aus dem Hüftfilet
- * **Roastbraten** butterzart
- * **Rinderfilet** das Beste zu Weihnachten
- * **Tafelspitz** der Extraklasse zum Sieden
- * **Tournedo-Steak**
Rinderhüfte umhüllt mit Rauchfleisch
- * **Ribeye-Steak** mit dem goldenen Aromakern



Für Ihr besonderes Fest – unsere allerbesten

WEIHNACHTSSPEZIALITÄTEN

Für die Lammliebhaber unter uns

- * **Feinste Lammlachse** natur oder gewürzt
- * **Lammhüfte** leicht gewürzt und mit frischem Rosmarin
- * **Doppelter Lammrücken** fertig gebunden
- * **Lammkronen**

Spezialitäten vom Schwein

- * **Enztäler Gourmetlende**
mit einer Farce aus Kalbsbrät und Pfifferlingen
im Schwarzwälder Schinkenmantel
- * **Feinster Schinkenkrustenbraten**
mit feinstem Knusper-Kruste
- * **Iberico Schweinekotelett**

Grill-Kochkurs-Gutscheine

sommerliche und winterliche
Gaumenfreuden

Geschenk-Gutscheine

über einen von Ihnen gewünschten
Wert für die Köstlichkeiten
unseres Hauses.