

# Hjemmelavede egnsretter



## Bestillingsseddel

### Hjemmelavede egnsretter

Hos os går vi ind for at bevare de gode madtraditioner. Derfor bruger vi, når vi laver vores egnsretter, gamle og traditionelle opskrifter. Vores egnsretter bliver ikke lavet på bånd, men med hjerte og hånd. Til egnsretterne skal du selv sørge for tilbehøret så som ris, pasta eller kartofler. Spørg os, så hjælper vi dig på vej.

**Egnsretterne er ca. 500 g pr. bakke.**

Bestil senest kl. 10.00, enten på tlf., mail eller i butikken, så leverer chaufføren dine varer til din hoveddør. Vi bringer ud tirsdag til fredag mellem kl. 11.00-14.00. Vi har betalingsterminal med, så du kan betale ved levering eller forud i butikken. Bemærk venligst at enkelte varer kan være udsolgte. Egnsretterne leveres friske og frosne.

Navn: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Postnr. \_\_\_\_\_ By: \_\_\_\_\_

Tlf.: \_\_\_\_\_

Afleveres den \_\_\_\_\_ Afhentes den \_\_\_\_\_

Modtaget af: \_\_\_\_\_ Dato: \_\_\_\_\_

### Egnsretter (Sæsonvarer)

- |  | Antal: |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> Flødegullasch               | _____  |
| <input type="checkbox"/> Skipperlabskovs (sæsonvare) | _____  |
| <input type="checkbox"/> Bankekød                    | _____  |
| <input type="checkbox"/> Boller i karry              | _____  |
| <input type="checkbox"/> Kalv i peberrod             | _____  |
| <input type="checkbox"/> Kalvefrikassé               | _____  |
| <input type="checkbox"/> Kalvelever i flødesauce     | _____  |
| <input type="checkbox"/> Stroganoff                  | _____  |
| <input type="checkbox"/> Bœuf bourguignon            | _____  |
| <input type="checkbox"/> Mørbrad i champignonsauce   | _____  |
| <input type="checkbox"/> Mørbradgryde                | _____  |
| <input type="checkbox"/> Hakkebøf med løgsovs        | _____  |
| <input type="checkbox"/> Kylling i karry             | _____  |
| <input type="checkbox"/> Høns i asparges             | _____  |
| <input type="checkbox"/> Gammeldags oksesteg         | _____  |
| <input type="checkbox"/> Kalvesteg stegt som vildt   | _____  |
| <input type="checkbox"/> Farseret porre              | _____  |
| <input type="checkbox"/> Sorte gryde                 | _____  |
| <input type="checkbox"/> Benløse fugle               | _____  |
| <input type="checkbox"/> Italienske kødboller        | _____  |
| <input type="checkbox"/> Biksemad                    | _____  |
| <input type="checkbox"/> Kåldolmer                   | _____  |
| <input type="checkbox"/> Gyrosgryde                  | _____  |

Pr. stk. kr. 75,00

Ta' 5 stk. kr. 350,00

**TIPS:** Hvis egnsretten er frisk opvarmes den i ovn v/180° C ca. 20-25 min.

Hvis egnsretten er optøet varmes den i gryde.

Der tages forbehold for udsolgte varer.



Bjerggade 3 · 3000 Helsingør · Tlf. 49 21 11 84 /  
49 21 08 17 · post@slagterbaagoe.dk  
www.slagterbaagoe.dk

**HUSK! VI HAR OGSÅ DE LÆKRE  
SLAGTERVARER - F. EKS.  
HJEMMELAVEDE SLAGTER-  
PALÆG OG SALATER.**