

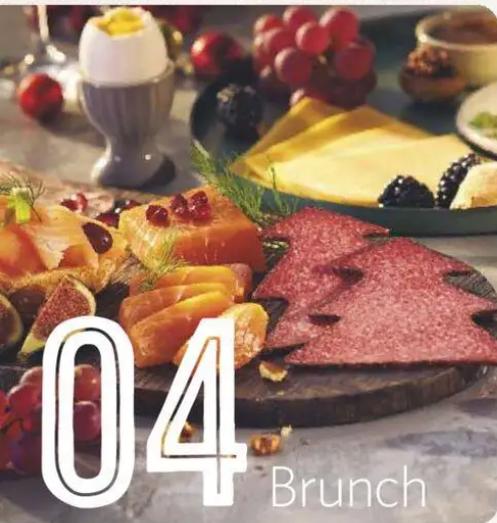
FESTLICHE Momente

**KULINARISCHE
ENTDECKUNGEN**

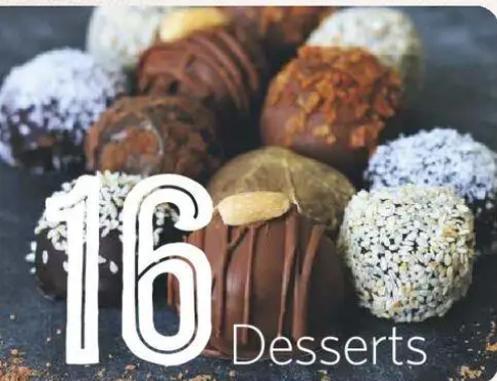
für die
Advents- und
Weihnachtszeit

Combi

Angebote gültig vom 24. November 2025 bis zum 31. Dezember 2025



04 Brunch



16 Desserts



06 Vorspeise



Raclette 23



08 Hauptspeise



Wein 26

BRUNCH

SEITE 04

WEIHNACHTS-DINNER

SEITE 06

Vorspeisen	Seite 06
Hauptspeisen	Seite 08
Rind, Kalb und Schwein	Seite 10
Wild und Geflügel	Seite 12
Käsespezialitäten	Seite 14
Desserts	Seite 16

KAFFEE, TEE UND PRALINEN

SEITE 18

SILVESTER

SEITE 22

Raclette	Seite 23
Fondue	Seite 24

GETRÄNKE

SEITE 26

Wein	Seite 26
Schaumwein	Seite 28
Spirituosen	Seite 29

GESCHENKE

SEITE 32

ZEIT FÜR Genuss und Gemeinsamkeit



Vorfriede auf die Advents- und Weihnachtszeit

Die Adventszeit ist da – und mit ihr die schönsten Momente des Jahres. Lichterglanz und der Duft von Gewürzen wecken Vorfriede auf besinnliche Adventswochenenden und die Höhepunkte zum Jahresende hin: die Festtage und Silvester. Es ist die Zeit, in der wir Gelegenheit haben, etwas zur Ruhe zu kommen und uns auf das Wesentliche zu besinnen: Zeit miteinander zu verbringen. Ob beim gemeinsamen Plätzchenbacken, beim Sonntagsbrunch oder beim festlichen Menü – gutes Essen verbindet und macht das Zusammensein zu etwas Besonderem.

Jeder Duft aus der Küche erzählt Geschichten, jeder Bissen schmeckt nach Zuhause.

Mit dieser Broschüre möchten wir euch inspirieren, den Advent und die Feiertage voller Genuss zu erleben. Entdeckt Rezepte, Ideen & Produkte, die den Advent und die Festtage noch schöner machen. Lasst euch verzaubern – von der Wärme, dem Geschmack und der Freude des Miteinanders.

Euer Team von



**Combi
wünscht euch
genussvolle
Advents- und
Feiertage!**



BRUNCH

★ für Genießer

Startet genussvoll in den Sonntag - mit einem herzhaften Brunch - dem Besten aus Breakfast und Lunch.



**Président
Meersalzbuter**
250-g-Packung
(1 kg = 17.96)

4.49



Hof-Kräuterpastete
feinste Pastete mit
ausgesuchten Kräutern
100 g
(1 kg = 19.90)

1.99



Tannenbaumsalami
aus Truthahnfleisch
im Bärlauchmantel
100 g
(1 kg = 24.90)

2.49



**Naturwert
Bio Eier**
Gwkl. S/M/L
10-Stück-Packung

4.99





Old Amsterdam Käsescheiben
versch. Sorten
115-145-g-Packung
(1 kg ab 24.07)

3.49



Old Amsterdam Crème
125-g-Becher
(1 kg = 19.92)

2.49



Friedrichs Kodiak Wildlachs
100-g-Packung
(1 kg = 74.90)

7.49



Norfisk Filet Deluxe Lachsrückenfilet
im Buchenholzrauch kalt geräuchert
125-g-Packung
(1 kg = 38.32)

4.79



Seitenbacher Bergsteiger-Müsli*
750-g-Beutel
(1 kg = 8.79)

6.59



TIPP
 Mit einem Glas
 Prosecco oder
 Champagner
 startet das Fest
 spritzig und
 stilvoll.
 Angebote auf
 Seite 28



**Krone
 Räucher-
 Lachs**
 150-g-Packung
 (1 kg = 33.27)

4.99



**Friedrichs
 Lachs-
 Carpaccio**
 100-g-Packung
 (1 kg = 49.90)

4.99



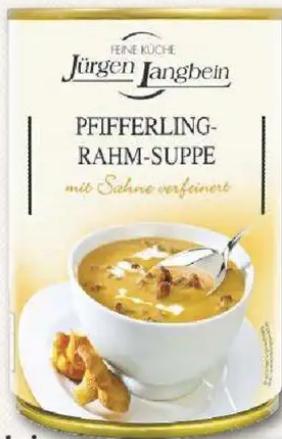
**Gosch
 Dillhappen, Lister
 Heringstopf oder
 Heringssalat rot**
 150-g-Becher
 (1 kg = 15.27)

2.29

FEINER AUFTAKT zum Verwöhnen



Der Tipp für entspannte Treffen mit der Familie:
 Vorspeisen am Vortag oder morgens vor dem
 gemeinsamen Essen vorbereiten.



**Langbein
Pfifferling
Rahm-Suppe***
400-ml-Dose
(11 = 9.98)

3.99



**Küstengold
Nordsee-
krabbenfleisch**
100-g-Packung
(1 kg = 59.90)

5.99



**Mestemacher
Gourmet
Pumpernickel**
250-g-Rolle
(1 kg = 5.96)

1.49



**Fumagalli
original
italienischer
Parmaschinken**
70-g-Packung
(1 kg = 46.43)

3.25



**Rizes Greece
Vinaigrette**
versch. Sorten
250-ml-Flasche
(11 = 15.96)

3.99

FESTLICHE
HAUPTGÄNGE

DER HÖHEPUNKT für echte Genießer

Für den gelungenen Hauptgang bietet die Marktfleischerei genau die richtige Auswahl, damit ihr als Gastgeber glänzen könnt.

Frisch aus der Marktfleischerei: Klassiker wie Ente, Gans oder Wild, ergänzt durch feines Lamm sowie Rind und Schwein, zeigen die ganze Vielfalt der festlichen Küche. Mit sorgfältig ausgewählten Beilagen und harmonisch abgestimmten Weinen entsteht ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Genuss stilvoll verbindet.

Markt
FLEISCHEREI

**VORBESTELLUNG FÜR EUER
WEIHNACHTSMENÜ**

Bestellt eure Fleischspezialitäten in unserer Marktfleischerei bis zum **18.12.2025** vor und holt euch eure Bestellung pünktlich zum Fest am **23.12.2025** oder **24.12.2025** ab.



Regenbogenforelle à l'orange

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Regenbogenforellen (TK)
- 2 Bio-Orangen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 El fruchtiges Olivenöl
- 1 Tl grobes Meersalz
- 2 Tl rote Pfefferbeeren
- frische Gartenkresse

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch/Backzeit: ca. 30 Min.
Gesamtzeit: ca. 40 Min.

Zubereitung

Zur Vorbereitung die Regenbogenforellen auftauen lassen. Anschließend die Forellen gründlich unter kaltem Wasser waschen und innen und außen mit Küchenpapier trockentupfen. Ebenso die Orangen und den Rosmarin waschen und trocknen. Nun für die Zubereitung den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Forellen in ein tiefes Backblech nebeneinanderlegen. Die Orangen in Scheiben schneiden und zusammen mit etwas Rosmarin jeweils in die Bauchöffnung der Fische legen. In einem Mörser das grobe Salz zusammen mit den roten Pfefferbeeren zerstoßen und die Fische damit würzen. Bevor die Forellen in den Backofen kommen, wird alles noch mit Olivenöl beträufelt und anschließend auf der mittleren Schiene etwa 20–30 Minuten gegart. Das Backblech mit den Forellen aus dem Ofen nehmen, auf einer Platte anrichten und mit etwas Kresse bestreuen.

Tipp: Dazu passt mit Knoblauch und Sojasauce marinierter Brokkoli und Bandnudeln mit Orangensauce.

GROSSE
WEINAUSWAHL
Passende Weine
findet ihr
auf Seite 26



Followfood
Zander* oder
Wildlachsfilets*
200-g-Packung
(1 kg = 32.45)

6.49



Femeg
ASC Regenbogen-
forelle
600-g-Packung
(1 kg = 9.98)

5.99



La Miranda
Thunfisch-
Medaillons
250-g-Packung
(1 kg = 19.56)

4.89



Costa
3 Kabeljaufilets
im Frischepack
3 x 125-g-Packung
(1 kg = 26.64)

9.99





**Markt-
FLEISCHEREI**



HOFWERTE



Entrecôte vom Rind
Hkl. A, natur
100 g

zum aktuellen
Tagespreis



Rinderfilet
besonders zart
und mager
100 g

zum aktuellen
Tagespreis



Aus der SB-Theke

Kalbsschnitzel
aus der Oberschale
100 g
(1 kg = 24.90)

2.49



Adventsbraten
Schweinefleisch gefüllt mit
einer Laugengebäckfüllung
bestehend aus Lebkuchen
und Backpflaume
100 g
(1 kg = 9.90)

0.90



Knödel
schmecken wie
hausgemacht
Stück

0.50



Ankerkraut Steaksalz
No. 1
60-155-g-Glas
(1 kg ab 35.42)

5.49



Valenzi Pfifferlinge
mittel
212-ml-Glas
(1 kg = 24.90)

2.49



Aus der Bedientheke

Apfelgriebschmalz
100 g
(1 kg = 12.90)

1.29



Rana Tortellini Steinpilze
250-g-Beutel
(1 kg = 15.16)

3.79



EDLES PILZGERICHT
Frische Pilze findet ihr in unserer Gemüseabteilung



De Cecco Pasta oder Gnocchi*
versch. Sorten
500-g-Packung
(1 kg = 3.38)

1.69
2.49





WEIN-TIPP
Cabernet Sauvignon oder Merlot

Hirschgulasch
in würziger Rotweinsauce

Zutaten (für 4 Personen)

- Hirschgulasch: Hier rechnet man mit ca. 200 Gramm pro Person
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1/4 Sellerieknolle
- 2 mittelgroße Möhren
- 1/4 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 40 g Mehl
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 3 Wacholderbeeren
- 1 - 2 Lorbeerblätter
- 1/2 Liter trockener Rotwein
- 2 Gläser Wasser oder Wildfond
- 20 g Zartbitterkuvertüre (70 % Kakaoanteil)
- 1 - 2 EL eingemachte Preiselbeeren

Während klassisches Gulasch meist mit Zwiebeln, Paprikapulver, Kümmel, Majoran und etwas Tomatenmark zubereitet wird, erhält **Hirschgulasch** durch kräftigere Gewürze wie Wacholder, Lorbeer, Nelken und einen Schuss Rotwein seinen typischen, aromatischen Geschmack. Die Preiselbeeren und der Wildfond betonen das feine Wildaroma.



Wildmeister Hirschgulasch*
500-g-Stück
(1 kg = 17.98)

8.99



Wildmeister Wildschweingulasch*
500-g-Packung
(1 kg = 15.98)

7.99



 **Dithmarscher Junge deutsche Gans aus Freilandhaltung***
Hkl. A
4,4-kg-Stück
(1 kg = 3.41)

kg **14.99**



 **Roldrob Cherry Valley Ente***
2400-g-Stück
(1 kg = 5.00)

11.99



 **Prim's Französische Junge Pute***
Hkl. A
3800-g-Stück
(1 kg = 1.58)

kg **5.99**



Alnatura Bio Wild-Preiselbeeren
220-g-Glas
(1 kg = 7.68)

1.69



Jürgen Langbein Fonds
versch. Sorten
500-ml-Glas

1.99
2.99



WEIN-TIPP
Zur Ente in kraftvoller Sauce passt ein würziger Beaujolais besonders gut!

FRISCHES GEFLÜGEL FÜRS FEST

Bestellt eure Gans, Ente oder Pute in unserer Marktfleischerei bis zum **18.12.2025** vor und holt euch eure Bestellung pünktlich zum Fest am **23.12.2025** oder **24.12.2025** ab.

FEINE KÄSE-SPEZIALITÄTEN

das Genussfinale

Ob als Hauptgang am Abend oder krönender Abschluss eines Menüs - Käse ist der ideale Genussmoment für gesellige Runden.

Und die Auswahl an Käse ist genauso vielfältig wie die individuellen Vorlieben. Eine genussvolle Käseplatte ist im Handumdrehen mit Trauben und Baguette selbst zusammengestellt und lädt ein zu Ausprobieren.

PLATTENSERVICE

Bestellt eure Festtagsplatten bis zum **18.12.2025** online oder direkt bei uns im Markt und holt eure Bestellung am **23.12.2025** oder **24.12.2025** servierfertig bei uns ab!



Stilton
PDO im Tontopf
englischer Schnittkäse
mit Blauschimmel,
56 % Fett i. Tr.
100-g-Packung
(1 kg = 64.90)

6.49



Landana
Festtagsauswahl
versch. Sorten
holländischer Schnittkäse,
48-60% Fett i.Tr.
150-200-g-Packung
(1 kg ab 24.95)

4.99



Original Tessiner
Feigen-Senfsauce
200-ml-Glas
(1l = 24.95)

4.99
~~6.49~~



Dolomit
italienischer Hartkäse,
50 % Fett i. Tr.
150-g-Packung
(1 kg = 33.27)

4.99



①

**Baldauf
Allgäuer Bergkäse g.U.**

deutscher Hartkäse
4 Monate gereift,
mind. 50% Fett i. Tr.
100 g
(1 kg = 24.90)

2.49

②

Brie de Meaux AOP

französischer Weichkäse,
45% Fett i. Tr.
100 g
(1 kg = 26.90)

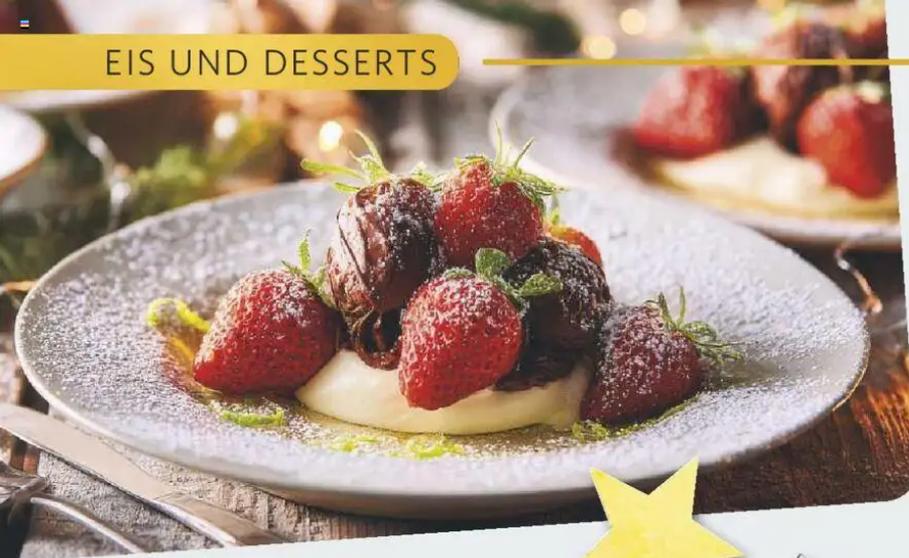
2.69

③

Bio Appenzeller

Schweizer Hartkäse
mit Rohmilch,
mind. 48% Fett i. Tr.
100 g
(1 kg = 29.90)

2.99



**Cristallo
Rentiere*, Tannenbäume*
oder Zimtsterne***
5 x 50-85-ml-Packung
(1 l ab 5.86)

2.49

SÜSSE Verheißungen

Am Ende eines guten Menüs oder gerne einfach mal so für zwischendurch darf eines nicht fehlen: süße Gaumenfreuden.



**Gü
Dessert**
versch. Sorten
2 x 80-92-g-Packung
(1 kg ab 18.97)

3.49



Gefrorene
Früchte in zarter
Milchsokolade



Schofrulade
versch. Sorten
130-g-Becher
(1 kg = 26.85)

3.49



Dolce Italia
Panna Cotta
 al Caramello
 2 x 100-g-Packung
 (1 kg = 9.95)

1.99



Solo Italia
Tiramisu
 2 x 80-g-Packung
 (1 kg = 12.44)

1.99

Solo Italia
Tiramisu
 500-g-Packung
 (1 kg = 5.98)

2.99



Fabbrì
Amarena
Kirschen
 230-g-Glas
 (1 kg = 49.90)

4.99
 5.69



Zum Dorfkrug
Pudding oder Grütze
 versch. Sorten
 360/375-g-Glas
 (1 kg ab 6.64)

2.49



GENUSS Momente

Feine Pralinen zum Naschen, eine heiße Tasse aromatischer Kaffee oder Espresso – mehr braucht es manchmal nicht für einen gemütlichen Moment mit den Liebsten.



**Lindt
Lindor Prsent
Box**
186/187-g-Packung
(1 kg ab 42.73)

7.99
9.99



**Lindt
Creola**
100-g-Packung
(1 kg = 59.90)

5.99
7.69



**Lindt
Excellence**
85 % Edelbitter
50/100-g-Tafel
(1 kg ab 49.90)

4.99



**FEINE
PRALINEN**
Auch schön
als kleines
Mitbringsel!



**Choco Sweet
Belgische
Schokoladen
Pralinen**
250-g-Packung
(1 kg = 15.96)

3.99
4.99



**Belli
Cantuci
Mandeln**
25 %
250-g-Beutel
(1 kg = 11.16)

2.79
~~3.29~~



**Lavazza
Qualità Rossa
oder Espresso
Italiano Classico**
250-g-Packung
(1 kg = 27.96)

6.99



**Lavazza
Kaffee kapseln**
versch. Sorten
56/57-g-Packung
(1 kg ab 52.46)

2.99
~~3.99~~



**Darboven
Bio Café
Intención Pads**
252-g-Packung
(1 kg = 23.77)

5.99



**Jacobs
Barista Editions***
versch. Sorten
1000-g-Packung

16.99
~~19.99~~



BÜNTING TEE

für deinen Wohlfühlmoment

Egal zu welcher Tageszeit - mit einer guten Tasse Tee gestaltet ihr eure ganz eigenen Wohlfühlmomente und schafft euch mehr Gelassenheit für den Tag. Von klassischem Ostfriesentee bis zu geschmackvollen Winterteekreationen ist die Auswahl groß und für jeden Geschmack etwas dabei.



Earl Grey
200-g-Packung
(1 kg = 27,45)

5.49
~~5.99~~



C.K. Privat
500-g-Packung
(1 kg = 17,98)

8.99
~~10.99~~



Bio Darjeeling
175-g-Packung
(1 kg = 39,94)

6.99
~~7.99~~



Bio Wintertee Orange Vanille*
175-g-Packung
(1 kg = 22.80)

3.99
~~4.49~~



Wintertee*
versch. Sorten
200-g-Packung
(1 kg = 14.95)

2.99
~~3.79~~



Teefilter
100-Stück-Packung

2.49



Bio Tee
lose, versch. Sorten
80-100-g-Packung
(1 kg ab 39.90)

3.99
~~4.99~~



Winterwärme*
20 x 2,5-g-Packung
(1 kg = 35.80)

1.79
~~2.29~~



Grünpack Doppelpack*
2 x 500-g-Packung
(1 kg = 12.99)

12.99



COUNTDOWN ZUM Jahreshöhepunkt

GENUSSVOLL
UND
ENTSPANNT
INS NEUE
JAHR

Die Silvesterfeier ist ein guter Anlass, mit Familie oder Freunden einen ausgelassenen Abend zu verbringen. Gute Gespräche, Partyspiele und leckeres Essen gehören genauso dazu, wie das Anstoßen und das Feuerwerk um Mitternacht.

- **Klassiker wie Fondue und Raclette** sind ideal für Silvester: Die Zutaten lassen sich vorbereiten, und am Abend kochen oder braten sich die Gäste ihr Essen selbst – gesellig, unkompliziert und abwechslungsreich.
- **Kaltes Fingerfood** lässt sich komplett herrichten und muss später nur noch dekoriert werden.

Auch bei den Getränken gilt: rechtzeitig planen! Gläser kühlen, Eiswürfel bevorraten und Sekt, Cocktails oder alkoholfreie Drinks bereitstellen. So könnt ihr als Gastgeber:in entspannt mitfeiern, wenn um Mitternacht die Gläser klingen und das neue Jahr begrüßt wird.



Fondue- und Raclette-Fleisch
vom Hähnchen, Rind oder Schwein

Schwein 100g für 0,99
(1 kg = 9,90)
Geflügel 100g für 1,49
(1 kg = 14,90)
Rind 100g für 2,22
(1 kg = 22,20)



Goldmarie Handgelegter Hinterkochenfleisch
150-g-Packung
(1 kg ab 17,27)

2.59



Frisch von der Bedientheke

Emmi Raclette

Schweizer Schnittkäse,
mind. 45 % Fett i. Tr.
100 g
(1 kg = 19,90)

1.99

Paprika rot
Kl. I
1 kg



Zum aktuellen Tagespreis

Blätterteig-Raclette

Raclette mal anders!



Befülle die Raclette-Pfännchen mit unserem frischen Blätterteig, belege sie nach Lust und Laune mit deinen Lieblingszutaten und genieße köstliche kleine Häppchen.

Für ca. 15 Stück/Pfännchen benötigst du 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 280 g sowie Belag nach Belieben, zum Beispiel:

- Cremig: Crème fraîche, Sauerrahm, Schmand, Frischkäse, Ziegenfrischkäse
- Gemüse & Obst: Frühlingszwiebeln, Paprikawürfel, Mais, eingelegte Tomaten, Oliven, rote Zwiebel, Kidneybohnen, Äpfel, Birnen
- Käse & Herzhaftes: Geriebener Bergkäse, Ziegenkäserolle, Schinkenstreifen, Speckwürfel, Salami, Räucherlachs, Thunfisch
- Extras: Nüsse, Röstzwiebeln, frische Kräuter, Gewürze



RACLETTEKÄSE

cremig & würzig

Beim Schmelzen entfaltet Raclettekäse sein unverwechselbares Aroma und macht jedes Raclette zum Genuss.

Rechne pro Person mit etwa 200-250 g Käse - je nachdem, wie viele leckere Beilagen auf den Tisch kommen.



Tante Fanny Butterblätterteig
280-g-Packung
(1 kg = 9,25)

2.59

STÜCK FÜR STÜCK ein Genuss



**Alnatura
Bio Garnelen**
225-g-Packung
(1 kg = 30.18)

6.79



**Kühne
Made for Meat**
235-ml-Flasche
(1 l = 7.62)

1.79
~~1.99~~



**Deutsche
Bio Kräuter**
versch. Sorten
Stück

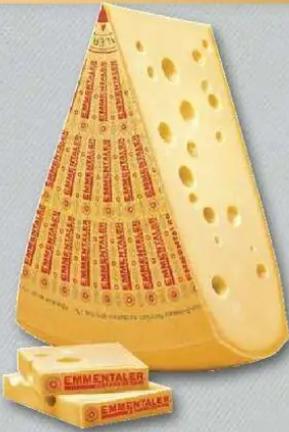
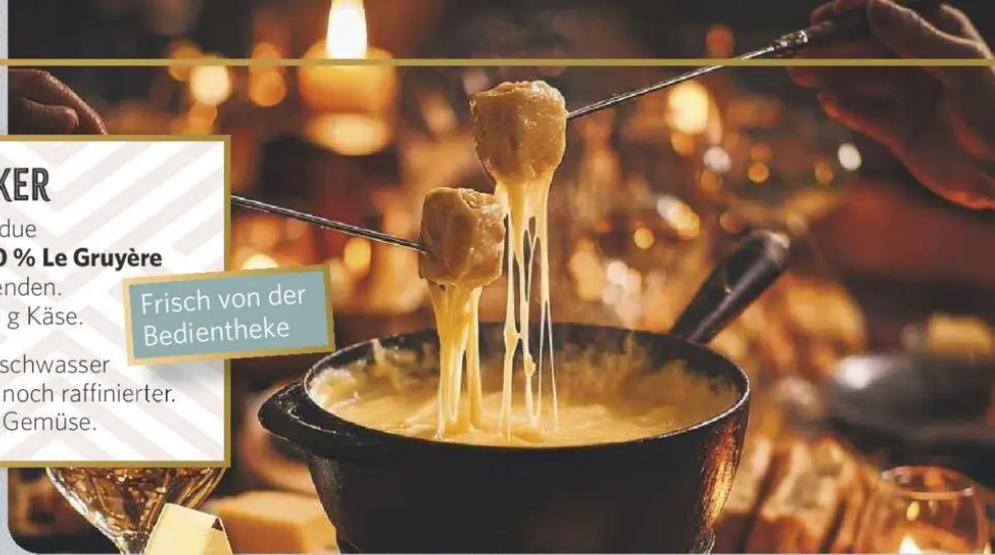
1.99

KÄSEFONDUE KLASSIKER

Für ein cremig-würziges Fondue die Mischung aus **50 % Emmentaler, 30 % Le Gruyère und 20 % Hornkühkäse** verwenden.
Rechne pro Person mit etwa 200 g Käse.

TIPP: Ein Schuss Weißwein oder Kirschwasser sowie etwas Muskat machen das Fondue noch raffinierter. Dazu passen Brot, Kartoffeln oder Gemüse.

Frisch von der Bedientheke



Emmentaler AOP classic
schweizer Hartkäse,
45 % Fett i.Tr.
100 g
(1 kg = 26.90)

2.69

Le Gruyère AOP
schweizer Schnittkäse,
49 % Fett i. Tr.
100 g
(1 kg = 29.90)

2.99



Hornkühkäse
schweizer Schnittkäse
mit Rohmilch,
mind. 56 % Fett i.Tr.
100 g
(1 kg = 29.90)

2.99



Ecker Mini-Laugen-Gebäck
770-g-Packung
(1 kg = 5.18)

3.99



Steinofen Baguette
315-g-Stück
(1 kg = 4.41)

Aus der Backstube

1.39

WEIN FÜR jeden Anlass

Entdeckt Wein als den perfekten Begleiter für Advents- und Festtage. Ausgewählte Rot- und Weißweine verleihen jedem Anlass Ausdruck, ob zum Auftakt als Aperitiv oder vollmundiger Begleiter zum Festbraten.



Passt dazu:



III Freunde Weine

TROCKEN
GRAUBURGUNDER
DEUTSCHLAND

versch. Sorten
0,75-l-Flasche
(1l = 10.65)

7.99
9.99



Passt dazu:



Bimmerle Weine

TROCKEN
GRAUER
BURGUNDER
DEUTSCHLAND

versch. Sorten
0,75-l-Flasche
(1l = 14.65)

10.99



**Mouton Cadet
Bordeaux Bio
Weine**

TROCKEN
CUVÉE
FRANKREICH

versch. Sorten
0,75-l-Flasche
(1l = 10.65)

7.99
~~10.99~~



**Baron Philippe
de Rothschild
Rouge trocken**

TROCKEN
CUVÉE
FRANKREICH

0,75-l-Flasche
(1l = 7.99)

5.99
~~6.99~~



**Tertre
Du Moulin
Saint Emilion
Grand Cru**

TROCKEN
CUVÉE
FRANKREICH

0,75-l-Flasche
(1l = 17.32)

12.99



**Barolo DOCG
Terra dei Celti**

TROCKEN
NEBBIOLO
ITALIEN

0,75-l-Flasche
(1l = 21.32)

15.99
~~18.99~~



**Villa
Annaberta
Valpolicella
DOC
Superiore
Ripasso**

TROCKEN
CUVÉE
ITALIEN

0,75-l-Flasche
(1l = 15.99)

11.99



**VIELE
WEITERE
EDLE WEINE
findet ihr
im Markt!**

PRICKELNDE Momente

Feinperlig, elegant und voller Leichtigkeit -
so macht Champagner, Sekt oder Prosecco aus
kleinen Momenten große Erinnerungen.

Combi
wünscht euch
und euren
Lieben einen
guten Rutsch
ins neue
Jahr!



**Veuve
Clicquot Brut**
Champagner
0,75-l-Flasche
(1l = 73.32)

54.99



**Heidsieck
Monopole
Blue Top
Brut**
0,75-l-Flasche
(1l = 33.32)

24.99
32.99



**Piccini
Prosecco
Spumante
DOC**
0,75-l-Flasche
(1l = 9.32)

6.99
8.99



**Meukow
Very Special
Cognac**
40 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 35.70)

24.99
30.99



**Baron Otard
Cognac V.S.O.P.**
40 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 49.99)

34.99
42.99



Espresso Martini

Zutaten (für 1 Glas)

Wodka (4 cl)
Zuckersirup (1 cl)
Kahlua Kaffeelikör (1 cl)
Espresso abgekühlt (2,5 cl)
Eiswürfel

Zubereitung

Fülle einen Cocktailshaker mit Eiswürfeln. Gib Wodka, den Likör und den Zuckersirup und den Espresso dazu. Schüttele den Shaker für ca. 15 Sekunden kräftig, bis der Drink eiskalt ist und sich ein cremiger Schaum bildet. In ein gekühltes Martiniglas abseihen, mit 3 Kaffeebohnen garnieren und sofort genießen.



**Grey Goose
Vodka**
40 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 57.13)

39.99



**Three Sixty
Vodka Black**
42 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 18.56)

12.99
15.99

SPIRITUOSEN



Roku Japanese Craft Gin
43 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 41.41)

28.99



Hendricks Gin
44 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 47.13)

32.99

**GIN
GIN**



French 75
festlich & prickelnd

Zutaten (für 1 Glas)

50 ml Gin
15 ml Zitronensaft (frisch)
15 ml Zuckersirup
60–90 ml Champagner
oder ein guter Sekt

Zubereitung

Gin, Zitronensaft und Zuckersirup mit Eis shaken. In ein Champagnerglas abseihen. Mit Champagner/Sekt auffüllen. Mit einer Zitronenzeste garnieren.



Laphroaig 10Y Single Malt
Scotch Whisky,
40 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 42.84)

29.99
~~37.99~~



Talisker 10Y
Single Malt
Scotch Whisky,
45,8 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 49.99)

34.99



Tamnavulin Double Cask Speyside Single Malt
Scotch Whisky,
40 % Vol.
0,7-l-Flasche
(1l = 28.56)

19.99
~~25.99~~



Angenehm mild - Pur oder auf Eis.
 Aroma: Süß, fruchtig, Vanille, Honig, kandierte Früchte

Don Papa Baroko
 40 % Vol.
 0,7-l-Flasche
 (11 = 42.84)

29.99
~~39.99~~



Für festliche Cocktails und gesellige Runden
 Aroma: Würzig-süß, Vanille, Banane, Karamell, Gewürze

Bumbu Original Rum
 40 % Vol.
 0,7-l-Flasche
 (11 = 42.84)

29.99
~~34.99~~



Edler After-Dinner-Drink und Dessertbegleiter
 Aroma: Komplex, cremig, Schokolade, Toffee, Trockenfrüchte

Botucal Reserva Exclusiva
 40 % Vol.
 0,7-l-Flasche
 (11 = 52.84)

36.99



RUM

wurde im 17. Jahrhundert in der Karibik aus Zuckerrohrmelasse geboren. Heute kommt er von Jamaika bis zu den Philippinen - und hat sich vom Getränk der Piraten zum edlen Premium-Genuss mit legendärer Karriere entwickelt.



KLEINE Geschenke

Ob als festliche Aufmerksamkeit oder liebevolles Mitbringsel: In unserer Geschenkboutique findet ihr stimmungsvolle Geschenkideen und mit viel Sorgfalt arrangierte Präsentkörbe, die jedem Freude bereiten.

VIELE
WEITERE
GESCHENKIDEEEN
findet ihr
im Markt!***



**EIN KLASSIKER,
DER IMMER GUT
ANKOMMT:**

Jetzt
unsere
Gutscheine
verschenken!



Zentrale: Combi-Verbrauchermarkt Einkaufsstätte GmbH & Co. KG, FamCom Verbrauchermärkte

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Irrtum vorbehalten. Regionale Abweichungen möglich! Alle Artikel ohne Deko. Bei den Statt-Preisen handelt es sich um reguläre Regalpreise. Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer.

* Nur solange der Vorrat reicht.

** Der Artikel ist nur in Märkten mit einer Backstube erhältlich.

*** nur in teilnehmenden Märkten