



Der zarte
Fleischgenuss

Schuhstr. 27 · 29525 Uelzen
Telefon 0581 / 2210
www.fleischerei-bardowicks.de
info@party-service-uelzen.de

Fleischerei
Bardowicks
Party Service

Die Fleischerei Bardowicks: Ein Stück Uelzen



Uelzen. Bereits seit über 80 Jahren ver-
wöhnt die Fleischerei Bardowicks die
Uelzener mit erstklassigen Fleischwaren
aus eigener Herstellung. Hier wird noch
alles frisch gekocht, so dass die leckeren
Mittagsgerichte mit von Hand geschälten
Kartoffeln, selbst panierten Schnitzeln,
handgewickelten Rouladen und mehr
auftrumpfen. Das gesamte Team hält
sich durch regelmäßige Schulungen im-
mer auf dem neusten Stand und garantiert
so eine gleichbleibend hohe Qualität und
freundlichen, kompetenten Service.

Zusätzlich zu den gewohnt hochwertigen
Fleischprodukten etwa von Landjuwel,
hat die Fleischerei Bardowicks jetzt Pre-
mium Jungbullenfleisch der Marke Maxi
France in das Sortiment aufgenommen.
Das Fleisch der Jungbullen, die aus-
schließlich aus dem Feinschmeckerland
Frankreich stammen, zu hundert Prozent
pflanzlich ernährt werden und sich einer
natürlichen Weidehaltung erfreuen, unter-
liegt strengsten Kontrollen und besticht
dadurch mit höchster Qualität sowie
wunderbar aromatischem Geschmack.
Rindfleischliebhaber werden begeistert
sein und können sich beispielsweise zum
Weihnachtsfest selbst von dem Premium-
Produkt überzeugen.

Denn neben den Klassikern wie einer
ganzen Pute, einer Rehkeule oder einer
Gans hat Bardowicks rund um Weihnach-
ten und zwischen den Jahren auch Jung-
bullen Roastbeef im Angebot. Ergänzt

werden die Festtags-Delikatessen unter
anderem von Maishähnchen, Schweinefi-
let oder - perfekt für eine Familien- oder
Silvesterparty - einem Fleischpaket für
Fondue und Raclette. Besonders Singles
können sich über leckere Festtagsgerichte
wie etwa Gänsebrust, Entenbrust oder
Hirschkeulenbraten mit Apfelrotkohl oder
Kartoffelgratin freuen. Vorbestellungen
sind bis zum 16. Dezember möglich. Das
gesamte Angebot ist dem Weihnachtsfly-
er zu entnehmen.

Übrigens hat die Fleischerei Bardowicks
für alle Gourmets und Hobbyköche auch
abseits der Fleischprodukte das perfekte
Weihnachtsgeschenk im Angebot: Bei
den beliebten Bratwurstseminar wird
nicht nur geschlemmt, sondern auch selbst
Hand angelegt und hinter die Kulissen
geschaut. Neu dazu kommen dann ab Ja-
nuar weitere Erlebnisseminare zum The-
ma Fingerfood und Partyservice, leckere
Präsentkörbe machen das Weihnachtsg-
eschenk zu einer runden, geschmackvollen
Sache.

Und wer schon für seine Feste plant, der
kann den beliebten Partyservice in An-
spruch nehmen. Die neue Catering-Liste
mit verschiedenen, warmen oder kalten
Menüs und Buffets hat von Fingerfood
bis zum Gala-Menü, von deutscher Haus-
mannskost, über Tapas und italienische
bis hin zu griechischen Spezialitäten bie-
tet garantiert für jeden Geschmack die
passende Auswahl.

Nikolaus- Menü

Ein echtes Festtagsmenü
erwartet die Kunden der
Fleischerei Bardowicks am
Nikolaustag, 6. Dezember,
ab 11.30 Uhr.

Saftige Enten-Keule mit le-
ckerer Sauce, Rotkohl und
Heide-Salzkartoffeln sind
für nur 6.95 Euro pro Per-
son zu haben.

Wer clever ist bestellt vor!



Der Nikolaustag bei Bardowicks hat einiges zu bieten. Die Gäste können sich nicht nur mit den erst-
klassigen Produkten aus eigener Herstellung eindecken, sondern auch leckere Käsespezialitäten für
die Festtage aussuchen. Die „Käsemaus“ ist erneut zu Gast und wartet mit köstlichen Kostproben
auf. Vor der Tür werden indes die hochwertigen Fleischerzeugnisse von Maxi France vorgestellt. Die
Produkte vom französischen Jungbullen werden frisch zubereitet und stehen zum Probieren bereit.



Knaller-
aktion zu
Nikolaus