



# the eMail Newsletter

Feinkost Metzgerei Nolle  
Die Fleisch- und Wurstwaren Manufaktur  
Der Cateringservice

Ausgabe Mai 2024 · Gültig vom 06.05. - 01.06.

Der rauchige Duft glühender Holzkohle weht um die Nase. Marinierte Steaks, würzige Spießchen und Würstchen warten darauf, endlich auf den Rost gelegt zu werden. Ein Glas Wein in der Hand und gute Gespräche, was gibt es Schöneres, als einen gemütlichen Grillabend mit der Familie und guten Freunden?

Der Star auf dem Grill ist nach wie vor unser Fleisch. Seine unglaubliche Vielfalt erhält es unter anderem durch unsere Hausmarinaden in köstlich-würzigen Variationen. Von fruchtig-süß über fein würzig bis feurig-scharf. Probieren Sie doch mal unsere dry aged T-Bone Steaks.

Machen Sie sich Ihren Grillabend mit unserer besonderen Grillfleisch- und Bratwurstauswahl zum Genusserelebnis.



Genießen Sie Geschmacksmomente mit unserem Chef, Fleischsommelier Harald Häuser, speziell geschult für Auswahl und Fütterung der Tiere, sorgfältige Fleischreifung, Special Cuts und Tips für die Zubereitung.

Zarte Schwenksteaks für den Grill, natur oder für Sie fertig mariniert. **100g 1,49** statt 1,59



**Schweizer Bergblumenkäse**  
45 % Fett i.Tr.,  
Nach alter Tradition lagert dieser Hartkäse aus Rohmilch eingebettet in natürlichen Kräutern, mindestens sechs Monate in feuchten Kellern, wo er seine Reife und seinen Charakter erlangt. Er erwirbt nach täglichem Wenden seinen eigenständigen Geschmack.  
**Im Angebot 100g 3,49** statt 3,69

93 points Wine Enthusiast  
#1 Prosecco in the world  
#43 overall wine ranking

**DE STEFANI**  
VENEZIA 1866



**Prosecco Superiore, Brut Nature DOCG 0,15 Millesimato**

Der Rive di Refrontolo Valdobbiadene Prosecco Superiore weist in edler, eleganter Version die wesentlichen Merkmale des Prosecco auf. Wohlgeruch, Frische und Feinheit vermählen sich zur allerreinsten Ausdruckform. Trocken und naturbelassen am Gaumen sind Zeichen seiner vollkommensten Identität.

Auszeichnung im „Wine Enthusiast“ als bester Prosecco weltweit.



**Prosecco Brut DOC 0.15 Millesimato**

Prosecco 0.15 Millesimato ist das Ergebnis einer neuen Weinbereitungsmethode, mit dem Abkühlen des Mostes auf 0°C und der nachfolgenden einzigen Gärung um 15°C. Das bewahrt und hebt die kostbaren und duftenden Aromen nach Golden Delicious Äpfeln her.



**Prosecco Rosé Extra Dry 0.15 Millesimato**

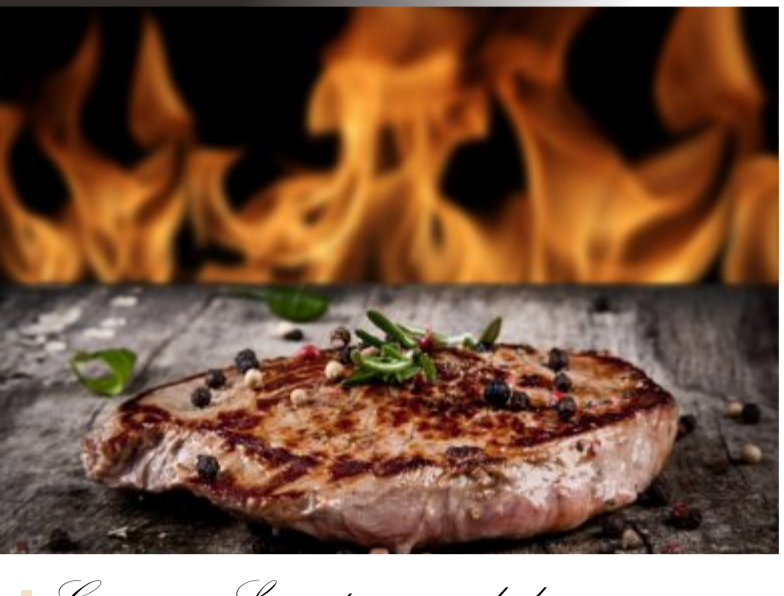
Rosé 0.15 Millesimato ist das Ergebnis einer neuen Weinbereitungsmethode, mit dem Abkühlen des Mostes auf 0°C und der nachfolgenden einzigen Gärung um 15°C. Das bewahrt und hebt die kostbaren und duftenden Aromen nach Himbeeren und Erdbeeren her.

**Unsere Geschäftsstellen und Öffnungszeiten auf einen Blick:**

**Hauptgeschäft:**  
Lessingstraße 2 · 63263 Neu-Isenburg Telefon: 06102 22351 · Geöffnet: Montag von 9°° - 13°° · Dienstag bis Freitag von 9°° - 18°° · Samstag von 8°° - 13°°  
E-Mail: catering@nolle-online.de

**www.nolle-online.de**  
**www.nolle-online.de/mobile (Handy & Smartphone)**

Impressum: Feinkost & Metzgerei · Catering & Partyservice · Direct Merchants · Alfons & Peter Nolle GmbH · Lessingstraße 2 · 63263 Neu-Isenburg · Alle Angebote sind unverbindlich · Für Druck-, Tipp- und Text- bzw. Informationsfehler wird keine Haftung übernommen · Änderungen vorbehalten · Copyright: © 2024 Nolle Werbegestaltung  
Bildnachweise: www.nolle-online.de/impressum.html



*Genießen Sie mit unseren leckeren Angeboten den Blütemonat Mai*



**Zum Spargelessen die passenden Roh- und Kochschinken aus der eigenen Herstellung**

- Der klassisch gekochte Schinken, leicht geräuchert
- Der beliebte Metzgerschinken mit der Schwarte
- Der gekochte Wacholderschinken
- Der magere gekochte Putenschinken
- Der rohe Nußschinken und der rohe Lachsschinken
- Der rohe Katenrauchschinken
- Der rohe Bauernschinken und der rohe Seranoschinken
- Der rohe Schwarzwälder Schinken
- der rohe Pfefferrohschinken
- .....und viele mehr



Unser hausgemachter Bauernschinken wird nach überlieferter Handwerkskunst von Hand gesalzen und über Buchenholz geräuchert. Geschnitten aus dem Kernstück, dem wertvollsten Teilstück des Schinkens und ausgezeichnet durch seinen feinen Speckrand wird er zu einer Gaumenfreude höchster Güte!

**... hausgemachte Kartoffelsalate,**

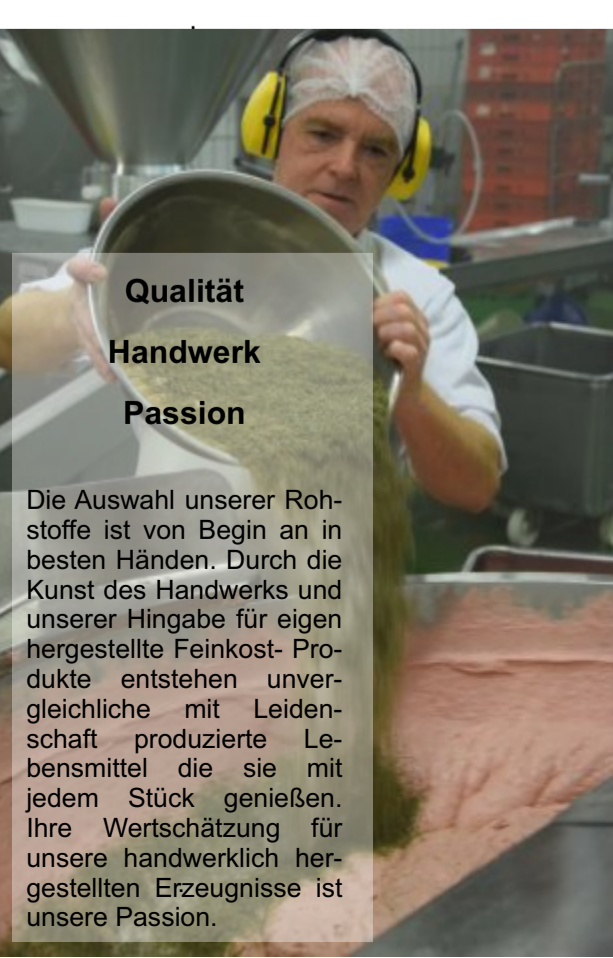
mit Radieschen und Gurke im Vinaigrette-Dressing oder Kartoffelsalat mit eingelegten Gurken und Ei im Sahnedressing

**Im Angebot 100g 1,29** statt 1,39



Die leckere **Gourmetbratwurst**, komponiert mit feinsten Zutaten aus gekochtem Schinken, Blattspinat, Käse und magerer feingewolfter Fleisch-einlage.  
**Im praktischen 5er Pack 5 Stück (ca. 500g, 1,49 /100g)** statt 1,69

**Cordon Bleu** vom Jungschweinerücken, gefüllt mit leckerem Käse und unserem hausgemachten gekochten Schinken. **100g 1,79** statt 1,89



**Qualität  
Handwerk  
Passion**

Die Auswahl unserer Rohstoffe ist von Beginn an in besten Händen. Durch die Kunst des Handwerks und unserer Hingabe für eigen hergestellte Feinkost-Produkte entstehen unvergleichliche mit Leidenschaft produzierte Lebensmittel die sie mit jedem Stück genießen. Ihre Wertschätzung für unsere handwerklich hergestellten Erzeugnisse ist unsere Passion.

## Nolle · DER CATERINGSERVICE Veranstaltung · Organisation

Sehr geehrter Kunde,

von Zeit zu Zeit gibt es im geschäftlichen Leben sowie im familiären Kreis Anlass zu besonderer Freude. Die Gästebewirtung bei Konferenzen, Geschäftsessen, Präsentationen, Empfängen jeglicher Art und Geburtstagsfesten im kleineren Kreis oder im großen Rahmen kann ein Grund zum Feiern oder zum Ausrichten einer Veranstaltung sein. Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen.

**Lessingstraße 2 · 63263 Neu-Isenburg**  
**Tel.: 06102 6840 · 06102 25187**  
**eMail: catering@nolle-online.de**

