



Ihr eMail Newsletter

Feinkost Metzgerei Nolle
Die Fleisch- und Wurstwaren Manufaktur
Der Cateringservice
Ausgabe Februar 2019 gültig vom: 04.02. - 02.03.2016



Wir wünschen Ihnen einen gesunden, glücklichen und erfolgreichen Monat Februar, Ihre Nolle Verkaufs- und Serviceteams.

Barbarie- Entenbrust



Die **Barbarie-Entenbrust** zeichnet sich durch ihre schöne rote Fleischfarbe und ihrem feinen Geschmack aus. Das besonders zarte Fleisch der Canard de Barbarie ist ein Symbol der gehobenen französischen Gastronomie.
Im Februarangebot: 100g 1,99



Unsere feine Kalbfleisch-leberwurst, cremig-zart mit dem Schuss Sahne, frisch und geräuchert **100g 1,75**

Rindfleischsalat an einer feinen Essig -Öl Vinaigrette, verfeinert mit Zwiebeln und Paprikawürfeln. **100g 1,75**



Geflügelauflschnitt aus der eigenen Produktion in verschiedenen Sorten. **100g 1,59**

Höhlengreyzer Premier Cru 49% mindestens 14 Monate in einem höhlenähnlichen Klima gereift. Der ganz besondere Schweizer Hartkäse. 100g 2,99



Nolles hausgemachte **Rindswurst** mit einer leichten Knoblauchnote. **Im Angebot: 100g 1,09**

Unsere Geschäftsstellen und Öffnungszeiten auf einen Blick:

Hauptgeschäft:
Lessingstraße 2 · 63263 Neu-Isenburg Telefon: 06102 22351 · Geöffnet: Montag von 9⁰⁰ - 13⁰⁰ · Dienstag bis Freitag von 9⁰⁰ - 18⁰⁰ · Samstag von 8⁰⁰ - 13⁰⁰
E-Mail: office@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: © 2018 Nolle Werbegestaltung Bildnachweise: www.nolle-online.de/impressum.html

Stauerico Salchichone mediterrano Salami 100g 1,99



Nolles hausgemachte Maultaschenrolle 100g 0,89



Frisches **Schweinemetz**, der leckere Brotaufstrich, mit Naturgewürzen und frisch gehackten Zwiebeln. **100g 0,89**

Zitronenschnitzel roh, paniert oder unpaniert. Geschnitten aus der zarten Oberschale oder dem Rücken. **100g 1,19**



Zarter und saftiger Schweinebraten vom Hals

Schweinehals, nach dem Anbraten, ca. 2,5 Stunden bei 130°C garen. Die Kerntemperatur sollte mind. 70°C bis max. 75°C betragen
Wir wünschen Ihnen einen guten "Nolle Appetit"

Im Angebot: 100g 1,19

Als Beilage empfehlen wir unsere hausgemachten Klöße

Im Angebot: 100g 0,59



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

Nolle - Der Cateringservice
Lessingstr. 2 · 63263 Neu-Isenburg
Telefon: 06102 6840 telefax: 06102 25187
eMail: catering@nolle-online.de

Nolle's in Niederrad:
Bruchfeldstr. 33 · 60528 Frankfurt - Niederrad · Telefon: 069 96740542 · Geöffnet: Montag - Donnerstag von 7 - 14 Uhr, Freitag von 7⁰⁰ - 18⁰⁰ · und Samstag von 7⁰⁰ - 13⁰⁰

Nolle's in Spredlingen:
Frankfurter Str. 46 - 48 · 63303 Dreieich · Telefon: 06103 62008 · Geöffnet: Montag - Freitag von 7⁰⁰ - 18⁰⁰ · Samstag von 7⁰⁰ - 13⁰⁰

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, Prä-sentationen 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



**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.

