

Eifel-Metzgerei Karst in Uersfeld auch in der 3. Generation wieder ein Fleischermeister!



Hauptstraße 16 • 56767 Uersfeld Telefon: 0 26 57 / 3 10 • www.karst-center.de





Nach Opa Willi und Vater Matthias hat kürzlich auch Christian Karst die Meisterprüfung an der Fleischerfachschule Frankfurt mir sehr gutem Erfolg abgelegt.

Zur bestandenen Meisterprüfung gratulieren herzlich

Willi und Matthias Karst und das gesamte Team

Die Eifel-Metzgerei Karst wurde am 24.11.2013 für ihre hervorragenden regionalen Wurstwaren von der rheinland-pfälzischen Wirtschaftsministerin Evelin Lemke und der Handwerkskammer Koblenz ausgezeichnet.

Qualität aus eigener Schlachtung

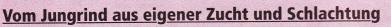
Die Eifel-Metzgerei Karst bezieht ihr Schweinefleisch von Gerd Emmerichs aus Rothenbach-Meisenthal. Dort werden die Ferkel bis zum schlachtreifen Alter nur auf Stroh gehalten und mit Eifler Getreide gefüttert. Auch die Rinder stammen aus eigener Zucht und von Bauern aus der Umgebung - das heißt: Bestes Fleisch für unsere Wurstwaren von Bauernhöfen im Umkreis von 10 km.

Seit vielen Jahren verwöhnen wir unsere Kunden mit einem umfangreichen und vielfältigen Partyserviceangebot. Ob rustikal, stilvoll, mediterran - ob für die Familienfeier, Geburtstage, Kommunion oder Konfirmation, Hochzeiten, Klassen- oder Betriebsfete - für alle Anlässe bieten wir Ihnen ein passendes Menü.





💢 Unsere Weihnachtsangebote vom 16.12. bis 29.12.2013 💢



Schnitzel-Jungrind, Braten-Jungrind, Tafelspitz-Jungrind 1.000 g 12,90 €

1.000 q 9,90 € Fondue- und Raclette-Fleisch (Rind, Schwein, Pute)

1.000 g 9,90 € **Schweinefilet im Speckmantel**

1.000 g 5,90 € **Backschinken ofenfertig**

1.000 g 7,90 € Sir Henry Braten (Lummer gef. mit Kochschinken und Käse)

1.000 g 5,90 € Halsspießbraten

100 g 1,19 € Gekochter Hinterschinken "TOP-Qualität"



Unseren Runden, Freunden und Bekannten wünschen wir ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr.

