



Kompetent und zuverlässig: Das Team der Metzgerei Ospelt in Schaan und Vaduz.

Gaumenfreude

Speziell zur Advents- und Weihnachtszeit möchte man Familie und Freunde besonders verwöhnen: Mit einem feinen Fondue Chinoise, hausgemachten Terrinen oder dem Klassiker, einem gefüllten Truthahn. Das alles und noch mehr bietet die Ospelt-Metzg, das Fachgeschäft für schmackhafte Lebensmittel- und Delikatessen.

«Die Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten der Ospelt Metzgerei werden durch Frischteigwaren, hausgemachten, pikanten Saucen und

Dipps, täglich frisch zubereiteten Fertiggerichten und Salaten, Antipasti und viele andere Delikatessen ergänzt», erklärt Geschäftsin-

haber Albert Ospelt. «Ein besonderer Genuss sind derzeit die Spezialitäten aus der Festtags-Theke wie delikat gefüllte Weihnachtsgänse, Weihnachtssenten, Truthähne, hausgemachtes Chinoise oder Bourgignone, selbstverständlich auf Platten und im Transportkarton, Weihnachtspasteten, Terrinen oder Weihnachtsschinken aber auch Fischspezialitäten wie Hummer, Thunfisch oder Fisch.» Sehr beliebt sind ausserdem die Ospelt-Geschenkkörbe und die Ospelt-Schlemmerkiste, die auch individuell, in diversen Grössen und Preisen nach Wunsch zusammenstellbar sind. Zur Weihnachtszeit empfiehlt es sich natürlich, alles rechtzeitig vorzubestellen. Dies ist im Ladengeschäft, per Telefon, Fax oder übers Internet ganz einfach möglich.

Die deklarierte Herkunft, die aufwändigen Qualitätskontrollen und die Bevorzugung der naturnahen Landwirtschaft, geben beim Einkauf als Sicherheit, dass nur das Beste auf den Tisch kommt. Fische und Krustentiere werden fünf Mal pro Woche frangfrisch angeliefert.

Kompetentes Team

Das Fachpersonal hilft gerne bei der Zusammenstellung von schmackhaften Menüs, gibt Tipps für deren Zubereitung und kennt sich bei der Mengen-Planung aus. So wird jedes Essen für alle ein Genuss! Informationen und Rezept-Tipps sind ausserdem auf den Internetseiten der Ospelt AG unter www.ospeltag.com erhältlich.

Frische-Garantie

Bei der Ospelt-Metzgerei gelangen ausschliesslich frische und hochwertige Produkte in den Verkauf.

Text: Jennifer Hasler
Bild: Paul Trummer



www.ospeltag.com

Ospelt Metzgerei AG, Lindenplatz,
Schaan, Telefon: 00423/237 49 70,
Fax: 00423/237 49 75.

Ospelt Metzgerei AG, Städtli-Markt,
Vaduz, Telefon: 00423/232 49 90.

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 7 bis
12.15 Uhr und 14 bis 18.15 Uhr,
Samstag von 7 bis 14 Uhr.

24. Dezember durchgehend von 7 bis 14 Uhr.