

Schinken im Teig

eifach guet!

Zubereitung:

- Schinken ist fertiggekocht
- Teig wird angebacken
- ½ Tag ausserhalb Kühlschranks temperieren
- Aufbacken: 1 ½ Stunden bei 150° C im vorgeheizten Backofen

Tipps für das Schneiden:

- Den Gästen präsentieren!!!
- Mit Brotmesser auf halber Höhe waagrecht ringsherum 2 cm tief einschneiden
- Deckel wegnehmen
- Schinken herausnehmen, aufschneiden und zum Servieren wieder in den Teig legen



Bemerkungen:

- **Bitte um Vorbestellung bis spätestens 12.00 Uhr am Vortag, damit wir den frischen Teig bestellen können!**
- **Wenn später > Telefon an Partyservice und nachfragen ob noch möglich!**
- Natürlich in Jenzer-Natura-Qualität!

Bestellung:

Menge Burgunderschinken (ohne Teig gewogen; ab 4 Personen)

..... Personen X Portion **normal** 200 g à CHF 12.00 = (PLU 822)

..... Personen X Portion **gross** 250g à CHF 14.50 = (PLU 829)

Total CHF

Abholdatum:		Abholzeit:		Abholort:
Name:		Vorname:		Arlesheim
Verkäufer:		Telefon:		Reinach
Menge: 200-250g/Pers		Bemerkung:		Muttenz

Online-Bestellung an das jeweilige Fachgeschäft mailen. Adresse siehe Direktlink bei der Ortschaft