

# **boni** CENTER magazin

WINTER 2021/22

**GRATIS**  
für Sie!

## **WEIHNACHTS- SPEZIAL**

26 Seiten Empfehlungen,  
Tipps und Rezeptideen für  
die schönste Zeit im Jahr

## **FONDUE & RACLETTE**

Klassisches und nicht  
Alltägliches für Gabel  
und Pfännchen

## **Genuss mit Nuss!**

Lecker und gesund durch den Winter  
mit herzhaften und süßen Nussgerichten

Angebote im Spezial ab Seite 13 gültig vom 22.11. bis 31.12.2021.



**boni**  
Fischfeinkost

WINTER  
2021/22



8



10



Liebe Leserinnen,  
liebe Leser,

nach einem besonderen Jahr haben manche Dinge eine ganz besondere Wertigkeit bekommen, die vorher selbstverständlich waren. Dazu zählen auch Gesundheit, Genuss und Geselligkeit. Ab Seite 6 zeigen wir Ihnen Genuss mit Nuss, denn Nüsse können äußerst schmackhaft in Gerichten verarbeitet werden und sind dank ihres hohen Ballaststoff- und Mineralienanteils sehr gesund. Auf Seite 10/11 finden Sie zwei besondere Rezeptideen für Fondue- und Raclette, die einen leckeren und festlichen Abend in geselliger Runde versprechen. In unserem Spezial ab Seite 13 stellen wir Ihnen viele von unseren Produkten vor, die vor allem in der Weihnachtszeit bei Ihnen nicht fehlen sollten und Ihr Festtagsmenü perfekt abrunden und veredeln.

Ich wünsche Ihnen nun viel Spaß mit unserer neuen Ausgabe, tolle Anregungen für eine köstliche Weihnachtszeit und angenehme Stunden in fröhlicher Runde. Bleiben Sie gesund und starten Sie in ein glückliches Jahr 2022!

Herzlichst, Ihr

**Ulrich Mazurek**

Geschäftsführer boni Center

# Inhalt

**04** Very British aus Wuppertal  
*Cosy-Crime-Reihe von Miri Smith*

## GENUSS

**06** Genuss mit Nuss  
*Tolle Rezepte von herzhaft bis süß*

**12** Spaß für Kids  
*Wir basteln Weihnachtsbäume*

## SPEZIAL

**13** Weihnachts-Spezial

**05** Leserservice  
Sudoku

**10** Fondue & Raclette  
*Neue Ideen, nicht nur für die Festtage*



38



18



Weihnachts-Spezial  
ab Seite 13

## IMPRESSUM

### Herausgeber:

akzenta GmbH & Co. KG, Pferdebachstraße 5-9  
58455 Witten, Telefon: 0 23 02/91 09 50

### Verantwortlich für den Inhalt:

Ulrich Mazurek

### Anschrift von Verlag und Redaktion:

Allzeit Media Consult GmbH, Elbberg 6 d,  
22767 Hamburg, Telefon: 0 40/5 48 06 79 27

Objektleitung: Beatrice Pfaff (akzenta)

Redaktion: Claudia Allzeit

Grafik: Petra Techritz

Repro: Allzeit Media Consult, Hamburg

Druck: Evers-Druck, Meldorf

Für Druckfehler keine Haftung.



## Kunden fragen, akzenta antwortet



Anja Kaiser, Ernährungberaterin

Nüsse sind  
der perfekte  
Snack für  
eine gesunde  
Ernährung



**Herr B. Meissner:** Aufgrund des hohen Fett- und Kaloriengehalts fürchten viele den Griff in die Nusstüte. Was ist dran an der Nuss, dass sie momentan in vielen Rezepten aufgegriffen wird und sogar Bestandteil von Diäten ist?

Tatsächlich haben Nüsse rein rechnerisch zunächst einmal einen hohen Kaloriengehalt (500 bis 700 Kalorien pro 100 Gramm) und sind ziemlich reich an Fett (40 bis 70 Prozent). Studien allerdings belegen, dass Nüsse einen positiven Effekt auf unseren Körper haben. So ist sowohl der Bauchumfang als auch das Körpergewicht geringer, wenn regelmäßig Nüsse verzehrt werden. Zudem besteht ein

Zusammenhang zwischen der Menge an Gewichtsverlust und Nüssen, die in eine Reduktionsdiät eingebaut werden. Das liegt neben dem hohen Sättigungseffekt der Nüsse auch an der geringen glykämischen Reaktion (Veränderung des Blutzuckerspiegels), die sie nach einer Mahlzeit hervorrufen. Hinzu kommt die Fettersorption, die aus Nüssen ebenfalls gering ist. Dadurch gehen Studien davon aus, dass die tatsächliche Energiezufuhr durch Nüsse etwa 50 Prozent niedriger ist als durch die Nährwerttabelle angegeben. Doch nicht nur im Bezug auf unser Gewicht hat der Verzehr von Nüssen einen positiven Einfluss auf unseren Körper. Auch das Risiko, Bluthochdruck, einen Schlaganfall oder einen Herzinfarkt zu bekommen, sinkt ebenso wie es der Ruhepuls tut. Das Herzschlagvolumen hingegen steigt bei höherem Nusskonsum. Zudem verringert sich durch ei-

nen regelmäßigen Nusskonsum das Adipositasrisiko, was wiederum die Wahrscheinlichkeit, an Diabetes Typ 2 zu erkranken, deutlich schmälert. Das Geheimnis der Nüsse? Es stecken einfach unfassbar viele wichtige Vitamine, Mineralstoffe, ungesättigte Fettsäuren, Proteine und andere wichtige Stoffe in ihnen. Vor allem B-Vitamine sowie Magnesium, Zink und Kupfer findet man in vielen Nussorten. Und das Beste? Sie lassen sich unwahrscheinlich vielfältig verwenden. Ob als schlichter Snack für zwischendurch, im Salat, als Topping zum Verfeinern der Mahlzeit, im Müsli oder als Zutat im Brot, Kuchen oder Gebäck. Ob als Nussmuss oder zum Verfeinern von Saucen – Nüsse sind der perfekte gesunde Alleskönner. Die ideale Portionsgröße, um alle positiven Eigenschaften von naturbelassenen Nüssen für sich zu beanspruchen, liegt bei 30 bis 60 Gramm täglich.

## Sudoku

### Mitmachen & gewinnen

SO WIRD'S GEMACHT:  
FÜLLEN SIE DIE FELDER MIT DEN  
ZAHLEN 1 BIS 9 SO AUS,  
DASS IN JEDER ZEILE UND SPALTE  
SOWIE IN JEDEM 3 x 3-FELD  
DIE ZIFFERN NUR EIN EINZIGES  
MAL VORKOMMEN.

			1					
2				7			3	
		6		8	3		9	
		7	4		1	3		
3	5	8		6		1		
	1		9					
9			6			5		
	4							7
		3			5			

IHRE GEWINNCHANCE:  
Lösen Sie unser Sudoku und gewinnen Sie **einen Pastatopf von WMF im Wert von 119.99 Euro**. Der



gelochte, herausnehmbare Einsatz vereinfacht das Abschütten von Spaghetti, Penne & Co, kann aber auch einzeln als normales Sieb oder als Dämpfeinsatz genutzt werden.



Wenn Sie gewinnen möchten, lösen Sie einfach das Sudoku und schicken Sie uns die eingekreiste Lösungszahl (Adresse siehe links).

Einsendeschluss: 31. Dezember 2021

# Genuss MIT NUSS

Cashewnüsse

Rezept  
Seite 9

» Nüsse sind fester Bestandteil vieler asiatischer Reis- und Nudelgerichte, weil sie eine wertvolle Eiweißquelle darstellen. «



*Bratapfel*  
DER  
WEIHNACHTS-  
KLASSIKER



**Walnüsse**

Rezept  
Seite 9

Schnell gemacht  
und durch leckere  
Füllungen doch  
immer etwas  
Besonderes:  
**der Bratapfel!**  
Nüsse und  
Marzipan gehören  
aber unbedingt  
dazu.



## Schmackhafte Vitaminbombe fürs Immun- system

VEGAN

### Rote-Bete-Salat mit Walnüssen

**4 Portionen · ca. 15 Minuten**

500 g Rote Bete, gegart  
1 kleiner roter Apfel · 1 kleine  
rote Zwiebel · 1 Beutel KNORR  
Salatkrönung Würzige Garten-  
kräuter · 3 EL Rapsöl · 2 EL ge-  
hackte Petersilie · 80 g ge-  
hackte Walnüsse

**1** Rote Bete in Würfel schneiden. Apfel waschen, das Kerngehäuse herausschneiden und würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken.  
**2** Knorr Salatkrönung Würzige Gartenkräuter in einer Schüssel mit je 3 EL Wasser und Rapsöl verrühren. Rote Bete, Apfel, Zwiebel und gehackte Petersilie untermischen. Mit gehackten Nüssen bestreut servieren. **Tipp:** Der Salat kann gut vorbereitet werden.

**Pro Portion ca. 196 kcal (819 kJ)**  
**4 g E · 3 g KH · 16 g F**

Walnüsse

# Reisnudeln mit Garnelen und Cashewnüssen

**4 Portionen · ca. 30 Minuten**

200 g Reisnudeln · 450 g rohe Garnelen, ohne Kopf  
2 Knoblauchzehen · 3 Schalotten · 1 rote Chilischote  
100 g Mungobohnensprossen · 2 Karotten · 3 Lauchzwiebeln · 200 g Pak Choi · 2 Eier · 3 EL Öl (Sesam) · 2 EL Limettensaft ca. 4 EL Fischsauce · 1–2 EL süßscharfe Asia-Chilisauce · 6 EL geröstete Cashewnüsse · 1 TL Zucker schwarzer Pfeffer · 2 EL Sojasauce · etwas Koriander

**1** Reisnudeln in warmem Wasser ca. 15 Min. einweichen.  
**2** Garnelen waschen, gut abtropfen lassen. **3** Knoblauch und Schalotten schälen, fein würfeln. **4** Chili putzen, der Länge nach aufschneiden, Kerne entfernen, fein würfeln. **5** Sprossen und Pak Choi putzen, waschen und abtropfen lassen, in kleine Streifen schneiden. **6** Lauchzwiebeln putzen, waschen und Karotten schälen, beides in feine Streifen schneiden.  
**7** Eier verquirlen. **8** Reisnudeln abtropfen lassen, etwas ausdrücken. **9** Einen Wok oder eine große Pfanne erhitzen. 1 EL Öl hineingeben. Garnelen zugeben, unter Wenden braten, herausnehmen und beiseitestellen. **10** Wok wieder erhitzen, 2 EL Öl zugeben. Knoblauch, Schalotten und Chili zugeben, unter Wenden ca. 1 Min. braten. **11** Nudeln zufügen und erneut 1 Min. braten. **12** Eier, Fisch- und Chilisauce zugeben, unter Rühren weitere ca. 3 Min. braten. **13** Garnelen, Sprossen, Cashewnüsse, Lauch, Karotten und Pak Choi zugeben, kurz weiterbraten. **14** Mit Zucker, Pfeffer, Sojasauce abschmecken. Auf Tellern anrichten, mit Lauchzwiebeln und Koriander bestreuen und servieren.

**Pro Portion ca. 600 kcal (2520 kJ)**

**39 g E · 65 g KH · 21 g F**

# Bratäpfel mit Walnuss-Rosinen-Füllung

**6 Portionen · ca. 25 Minuten + Backzeit**

4 EL Rosinen · 120 ml Rum o. Apfelsaft · 6 Äpfel (Cox Orange, Boskoop o. Jonagold) · 50 g gehackte Walnüsse · 100 g Marzipanrohmasse von Zentis · 40 g weiche Butter · 2 EL Honig (o. braunen Zucker) · 1 TL Zimt

Rosinen einen Tag vorher in Rum oder Apfelsaft einlegen. Ofen auf 200°C vorheizen. Äpfel mit Apfelsausstecher aushöhlen. Nüsse hacken. Marzipan, Butter, Nüsse, Rosinen, Honig und Zimt zu einer Teigmasse verkneten. Teigmischung in die Äpfel drücken. In eine feuerfeste Form legen. Ggf. mit dem aufgefangenen Apfelsaft übergießen. 20 Min. backen. Dazu schmeckt Vanillesauce.

**Pro Portion ca. 345 kcal (1443 kJ)**

**3 g E · 37 g KH · 14 g F**

Bild auf Seite 6



**Pekannüsse**

**TITELREZEPT**

# Scones mit Cranberrys & Pekannüssen

**12 Stücke · ca. 30 Minuten**

200 g Weizenmehl · 60 g Haferflocken · 3 TL Backpulver · ½ TL Salz  
80 g Vollrohrzucker · ½ TL Natron  
125 g sehr kalte Butter · 100 g frische Cranberrys (alternativ getrocknete)  
75 g Pekannüsse · 200 g Joghurt natur · 2 Eier · 2 EL Ahornsirup · 100 g Puderzucker · Saft von ½ Zitrone

**1** Ofen auf 200°C (U: 175°C, G: Stufe 4) vorheizen. **2** Mehl und Haferflocken in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Salz, Zucker und Natron vermengen. **3** Die kalte Butter in Stücken dazugeben und schnell zu einem krümeligen Teig verarbeiten. **4** Die frischen gewaschenen Cranberrys und Pekannüsse grob hacken und zum Teig hinzufügen. **5** Anschließend Joghurt, 1 Ei und den Ahornsirup einrühren und zu einem festen Teig kneten. Sollte der Teig noch sehr klebrig sein, noch etwas Mehl oder Haferflocken hinzufügen.

**6** Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 1 cm dick, ähnlich einer großen Torte, streichen. Dazu einen Teigschaber zu Hilfe nehmen. Für einen exakten Kreis eine Springform wie eine Ausstechform zu Hilfe nehmen. Tortenstücke mit dem Messer kennzeichnen. **7** Das zweite Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen und ca. 15 Minuten backen, bis er schön goldbraun ist. **8** In der Zwischenzeit den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Nach dem Backen, direkt den Zuckerguss mit einem Teelöffel auf dem noch warmen Riesenscone verteilen, in die gekennzeichneten Stücke teilen und warm servieren. Dazu schmeckt Sahne, gesüßter Frischkäse oder Clotted Cream hervorragend, ebenso wie Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme.

**Pro Portion ca. 317 kcal (1332 kJ)**

**5 g E · 40 g KH · 15 g F**

Bild auf Seite 7



VEGETARISCH

Ab ins  
Pfännchen  
und  
genießen

# Raclette & Fondue

## Kulinarische Variationen

### Ziegenkäse-Avocado-Raclette

**2 Portionen · ca. 10 Minuten**

2 Tomaten · 1 Avocado · 1 EL Zitronensaft · 150 g Ziegenfrischkäse · 2-3 Prisen Just Spices Raclette-Gewürz · 1 Prise Just Spices Thymian · 2 EL flüssiger Honig

**1** Zuerst die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, die Avocado halbieren, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die Avocado nach Belieben würfeln oder in Spalten schneiden

und mit Zitronensaft beträufeln. Den Käse etwas zerbröseln. **2** Nun die Tomaten, die Avocado und den Ziegenkäse in die Pfännchen verteilen, mit Raclette-Gewürz und Thymian würzen und mit etwas Honig beträufeln. **3** Die Pfännchen nun für ca. 3 Min. im Raclettegerät garen.

**Pro Portion ca. 538 kcal (2240 kJ)**  
**15 g E · 42 g KH · 43 g F**

**PRODUKT**

### Empfehlung



**Just Spices Raclette Gewürz**  
Silvester ohne Raclette? Geht nicht! Damit der Käse das gewisse Extra bekommt, einfach vor dem Grillen das Gewürz auf den Käse streuen. Peppt alles auf, was im Pfännchen brutzelt.  
**55-g-Dose (100 g 9.07)**  
**4.99**

# Fisch-Fondue

## 4 Portionen · ca. 60 Minuten

500 g Fischfilets wie Lachs oder Fjordforelle · 500 g Meeresfrüchte wie Garnelen oder Jakobsmuscheln  
250 g argentinische Rotgarnelen

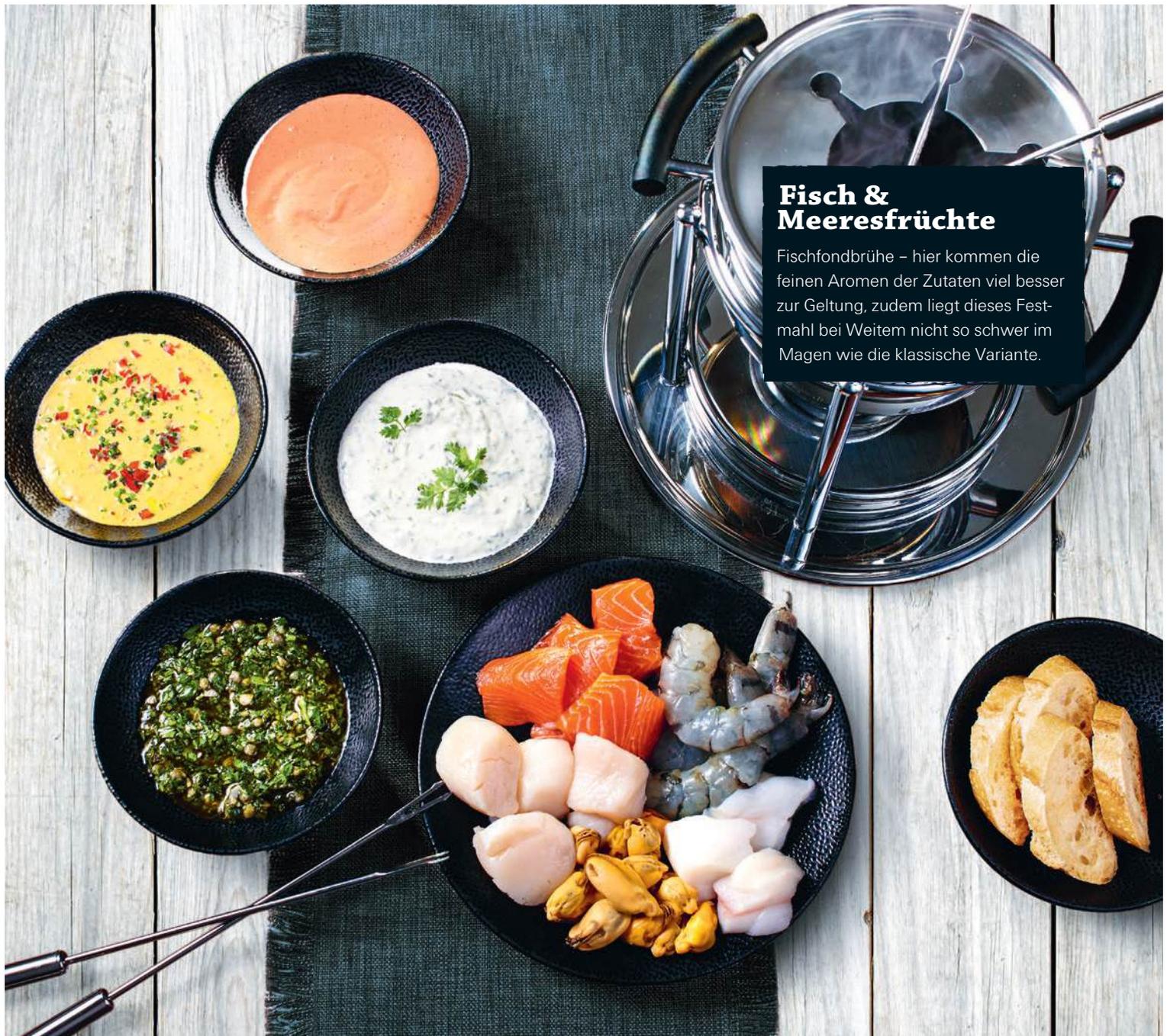
**Für ca. 1 l Safran-Fischfond:** 1 kg Fischkarkassen, bevorzugt von weißfleischigem Fisch · 1 Lauchzwiebel  
1 Stange Staudensellerie · 2 Schalotten · 1 Fenchelknolle · 1 Bio-Zitrone  
6 weiße Pfefferkörner · 2 Lorbeerblätter  
Safranfäden oder Safranpulver Salz  
200 ml trockener Weißwein · 1 l Wasser

**1** Fischkarkassen waschen, in grobe Stücke teilen. Karkassen unter fließendem Wasser ausgiebig wässern, bis sie richtig sauber sind. So wird der Fond später schön klar. **2** Lauchzwiebel, Sellerie, Schalotten und Fenchel in kleine Stücke schneiden. Zitrone heiß abwaschen, die Schale mit einem Sparschäler abschälen und mit Gemüse und Karkassen in einen Topf geben. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Safran und Salz zugeben. Mit Weißwein und Wasser auffüllen. Alles einmal aufkochen und dann bei niedriger Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen. **3** Zwischendurch immer wieder den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle

abnehmen. Vor der Nutzung Fischfond nach und nach mit einer Kelle vorsichtig durch ein Sieb gießen.

**4** Lachs- und Forellenfilets, Garnelen und Jakobsmuscheln in mundgerechte Stücke schneiden. Den Fonduetopf auf das Rechaud stellen und mit Fondue-Saucen, Fisch und Meeresfrüchten servieren. **TIPP:** Wenn keine Karkassen vorhanden sind, dann mindestens 1 Liter fertigen Fischfond nehmen.

**Pro Portion ca. 621 kcal (2599 kJ)**  
**106 g E · 12 g KH · 12 g F**



## Fisch & Meeresfrüchte

Fischfondbrühe – hier kommen die feinen Aromen der Zutaten viel besser zur Geltung, zudem liegt dieses Festmahl bei Weitem nicht so schwer im Magen wie die klassische Variante.

Wir basteln  
Weihnachts-  
Tannenbäume



*Hallo,* bist du auch schon in Weihnachtsstimmung? **Ich habe mir für mein Zimmer lustige Tannenbäume gebastelt** und mache gleich noch einige mehr zum Verschenken. Es ist ganz einfach! **Wir brauchen** alte Eierkartons, frag deine Eltern, ob sie dir welche geben können. Außerdem brauchst du Tuschkasten, Schere, lustige Kulleraugen, Filzkugeln (die Farben kannst du dir aussuchen) und Bastelkleber. Zuerst malen wir die Eierkartons in unseren Lieblingsfarben an. Ich habe mich für Grün und Blau entschieden. Einen Karton habe ich nicht bemalt. Wenn alles getrocknet ist, schneiden wir vorsichtig die mittleren Spitzen aus den Kartons aus. Das werden unsere Tannenbäume. Jetzt können wir das offene Ende rundherum bis zur Hälfte einschneiden. Lasse pro Baum eine Spitze ohne Einschnitte, die brauchen wir später für das Gesicht. Die eingeschnittenen Hütchen stapelst du übereinander. Je nachdem, wie groß das Tannenbäumchen werden soll, kannst du mehrere Hütchen aufeinanderstecken. Für's Gesicht nehmen wir die Spitzen ohne Einschnitte, die wir am Anfang aufgehoben haben, und kleben die Kulleraugen, die Nase und die Filzkugel mit dem Bastelkleber auf. Dann stecken wir es auf die gestapelten Spitzen und fertig ist dein Tannenbaum! **Tipp:** Natürlich kannst du die Tannenbäume auch mit den flachen Eierkartons bauen. Dafür stapelst du einfach ein paar mehr übereinander.

**Viel Spaß beim Basteln und Weihnachten feiern,** *deine Anna*

GEWINNSPIEL

Spannende & liebevolle Geschichten für kleine Leute ab 6 Jahren

**BONI VERLOST**  
**3 BÜCHER „KLEINE IGEL, GROSSE PROBLEME: TYRAN UND TIMMY“**

Der wilde Tyran und der schüchterne Timmy sind Igelbrüder. Tief im Wald leben sie vor den Menschen versteckt bei ihrer Igelpflegemutter. Als eines Nachts ein Flyer vom tierischen Wanderzirkus Dark an ihrem Haus landet, sind die Brüder in heller Aufregung. Der Zirkus lädt zum Casting am großen Platz am Waldrand ein. Die Gewinner können für fünf Tage als Praktikanten hinter die Kulissen des magischen Zirkus schauen. Als Tyran und Timmy beim Casting mitmachen, ahnen sie noch nicht, was der Augenklappe tragende Schimpanse Smokey in Wahrheit mit den Gewinnern vor hat. **boni verlost** 3 Bücher des Autors Manuel Enders, der aus Wuppertal stammt und mit diesem Buch seinen ersten Kinderroman der Serie „Kleine Igel, große Probleme“ herausgebracht hat. Wenn du gewinnen möchtest, beantworte folgende Frage: Wie heißt der Schimpanse im Buch, der eine Augenklappe trägt? Sende eine Postkarte oder E-Mail unter dem Stichwort „Tyran und Timmy“ mit der richtigen Lösung. Die Adresse und Teilnahmebedingungen findest du auf Seite 5.



Einsendeschluss: 31.12.2021

Fotos: evgesha2019/123rf.com



# 101 Jahre italienische Leidenschaft für Olivenöl

Als Familienunternehmen liegt uns die Exzellenz unserer Olivenöle natürlich am Herzen. Seit vielen Jahren stehen wir dafür mit unserem guten Namen.

Dazu gehört, dass wir bei Monini konsequent auf einen nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen der Natur achten. Und das schmecken Sie.

**Ihre Monini Produktfamilie – für unverwechselbaren Geschmack. Genießen Sie den Unterschied!**



**Monini Classico, N°1 in Italia\***

\*Quelle: The Nielsen Company, Italy, Wert, Gesamtmarkt, MAT Dez. 2020.

# boni <sup>CENTER</sup> spezial

**GESELLIG  
GENIESSEN**

So kann man Gäste zu den  
Feiertagen köstlich verwöhnen.  
Egal ob am Morgen, Mittag,  
Nachmittag oder Abend

**ZUM WOHL  
& AUF 2022**

Festliche, edle und angesagte  
Getränke als perfekte Begleitung  
zum Essen und Feiern

**Frisches  
zum Fest**

Ausgewählte Spezialitäten zum  
Fest aus den boni-Bedientheken

Jetzt wird's endlich wieder gesellig



Nun beginnt sie wieder, die entspannte und gemütliche Zeit des Jahres – und uns allen steht dieses Jahr besonders der Sinn nach fröhlichem, kommunikativem und ausgelassenem Beisammensein. Die Chancen stehen gut, dass wir sowohl die Vorweihnachtszeit als auch die Festtage wieder mit Familie und Freunden verbringen können. Der gemeinsame kulinarische Genuss steht bei den winterlichen Treffen, wenn es draußen kalt und dunkel ist, aufgrund der weihnachtlichen Stimmung eindeutig im Vordergrund. Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine exklusive Auswahl an Delikatessen zusammengestellt. Je nach Anlass und kulinarischen Vorlieben geben wir Ihnen eine Empfehlung für Ihre Menüauswahl und garnieren das Ganze noch mit inspirierenden Rezeptideen für kleine und große Feste.

Ihr boni-Team



## Geschenkideen für Leckermäuler

Jedes Jahr steht die große Frage an „Was soll man schenken“? Wir haben da eine Idee: Schenken Sie einen Einkaufsgutschein oder einen Präsentkorb mit Produkten Ihrer Wahl aus unserem Delikatess-Sortiment. In unseren boni-Märkten finden Schenker und Beschenkte sicherlich eine große Auswahl an erlesenen Leckereien, die Groß und Klein gleichermaßen erfreuen. Egal ob Zutaten für eine kleine oder große Brotzeit, für Fondue, Raclette oder eine Cocktailparty, Detox-Food, süße Versuchen oder einen guten Tropfen. Über dieses Geschenk freut sich jeder. Fragen Sie an unserer Information.



Neben Einkäufen und Küchenschlachten nehmen Sie sich auch ein wenig Zeit für sich selbst. Zum Beispiel mit einem guten Buch, einer kleinen Bastelei oder einem liebevoll geschriebenen Weihnachtsgruß.

## Inhalt

### SPEZIAL

- 15 **Wärmender Genuss**  
*Kaffee, Tee & Trinkschokolade*
- 16 **Süße Kostbarkeiten**  
*Feines Gebäck & Süßwaren*
- 20 **Einladung zum Brunch**  
*Brotaufstriche, Obst & Nüsse*
- 22 **Festliche Gaumenkitzler**  
*Feinkost & Wurstwaren*
- 24 **Feine Beilagen zum Fest**  
*Fleischspezialitäten & Beilagen*
- 26 **Fantastischer Fisch**  
*Fisch & Meeresfrüchte*
- 28 **Europas Käsefeinkost**  
*Die große Käse-Vielfalt*
- 30 **Prickelnd und salzig**  
*Knabbergebäck & Gläser*
- 32 **Weine für jeden Anlass**  
*boni-Weinempfehlung*
- 34 **Verführung im Glas**  
*Sekt, Prosecco & mehr*
- 36 **BeGINliche Weihnachten**  
*Beste Gins & Tonicwater*
- 38 **Flüssiges Gold**  
*Single Malts & Blends*

# Wärmender und wohltuender Genuss



## Caotina Swiss Chocolate Drink

Das Rezept mit echter Schweizer Schokolade macht die Kakaogetränke von Caotina zu einem besonders edlen Genuss. Erhältlich auch mit dunkler oder weißer Schokolade.

Je 500-g-Dose  
(1 kg 12.98)  
6.49



## Teekanne Organics, diverse Sorten

Zertifizierter Bio-Tee aus dem Hause Teekanne, um jeden Tag ein Schlückchen besser zu machen. Hier findet jeder die richtige Sorte.

Je 20-Beutel-Packung  
(Beutel 0.17)  
3.49

## Yasashi Bio Tee

Geschmacksintensive Bio-Tees in den Varianten Früchtetee, Kräutertee oder Gewürztee und Grüntee. Einfach pur genießen.

Je 16-Beutel-Packung  
(Beutel 0.31)  
4.99



Yasashi  
heißt  
„einfach“ auf  
Japanisch



## Rabenschwarz Kaffee und Espresso

Kaffee aus Schwelm, der schonend im Langzeitverfahren per Hand in einem Gasröster geröstet wird. So entfaltet der Kaffee sein volles Aroma.

Je 250-g-Packung  
(100 g 2.40)  
5.99



## Café Royal Honduras Crema, Crema Intenso oder Espresso

Bohnenkaffee aus 100% nachhaltigen Arabicabohnen. Bei Café Royal beginnt die Verantwortung bereits beim Anbau im Ursprungsland.

Je 1000-g-Packung  
14.99



# Weihnachtlich-süße KOSTBARKEITEN



**Reber  
Mozart Kugeln  
Wolfgang & Constanze**  
Der Klassiker in der stilvollen  
Geschenkverpackung: feinste  
Schokoladenkugeln, gefüllt mit  
Pistazien-Marzipan, Mandeln  
und Haselnuss-Nougat.  
Je 240-g-Schachtel  
(100 g 2.91)  
6.99



## Bahlsen

**Bahlsen  
Weihnachtsdose 2021**  
Alle Jahre wieder ... bringt  
Bahlsen eine hübsche  
neue Weihnachtsdose  
heraus. Das Design er-  
innert an eine winterliche  
Altstadt – inspiriert von  
einer früheren Bahlsen-  
Weihnachtsdose.  
Je 300-g-Dose  
(1 kg 23.30)  
6.99



**Feodora  
Weihnachtstäfelchen**  
Sortiert, z.B. Vollmilch, Orange,  
Vanille. 30 hauchfeine Täfelchen  
in weihnachtlicher Verpackung.  
Je 225-g-Box  
(100 g 1.77)  
3.99



**Loacker Patisserie**  
Verschiedene Sorten, zarte Waffelblättchen,  
feine Cremes und köstliche Schokolade  
machen diese Patisserie-Spezialitäten  
zum Hochgenuss. Sie beschern mit ihren  
raffinierten, perfekt ausgewogenen Kom-  
binationen unvergleichliche Geschmacks-  
erlebnisse: Crème Noisette, Coconut,  
Haselnuss-Zartbitter, Cappuccino,  
Noir Orange und White Coconut sorgen  
für ein Geschmacksfeuerwerk.  
Je 100-g-Packung  
1.99



**Delacre  
Tea Time**  
16 verschiedene  
Gebäckvariationen,  
veredelt mit belgischer  
Schokolade.  
Je 1000-g-Dose  
9.99



# Jetzt Bio-Vielfalt aus Ostfriesland probieren & gewinnen!



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



## Natürlicher Genuss

Teekreationen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung!



## Nachhaltiger Anbau

Umweltbewusste Verpackungen aus zertifizierter Forstwirtschaft (FSC mix)!\*



## Ressourcenschonung

Umweltschonende Herstellung von Teebeuteläden aus Bio-Baumwolle ohne Gentechnik!\*



1 x VW e-up!

3 x E-Bike



100 x Thermobecher



333 Jahresvorrat x Bünting Bio Tee



Garantiert 1€ Spende

an das Baumförderprojekt von

Planted



Kassenbon hochladen unter [buenting-tee.de/bio](http://buenting-tee.de/bio) oder Teilnahmekarte einsenden und gewinnen Teilnahmebedingungen unter [buenting-tee.de/bio](http://buenting-tee.de/bio)



SÜSSE  
GESCHENKE  
machen  
Freude



**Anthon Berg  
Frucht-Pasteten**  
Sortiert, z. B.  
Pflaume in Madeira.  
Je 220-g-Packung  
(100 g 1.81)  
**3.99**

Authentisches  
**Weihnachts-  
gebäck** -  
traditionell  
hergestellt  
nach original  
italienischen  
Rezepten.



# Kerzenschein- Nascherei



## Weihnachtlicher Gewürzkuchen

**Für 12 Stücke**  
350 g Mehl · 200 g  
Zucker · 10 g Backkakao  
2 Pck. Backpulver · 1 TL  
Lebkuchengewürz · Zimt  
Saft und Schale von 2  
Orangen · 250 ml Milch  
2 Eier · 170 ml Walnussöl  
100 g flüssige Zartbitter-  
schokolade

1 Mehl mit dem Zucker, Kakao,  
Backpulver und den Gewürzen  
mischen. 2 Orangen reiben und  
auspressen. 3 Orangensaft, Milch,  
Eier und das Öl kräftig aufschlagen.  
4 Mehlmischung und anschließend  
Schokolade hinzugeben und ver-  
rühren. 4 Im vorgeheizten Backofen  
auf 170°C in einer Springform  
(26 cm) 45 Minuten backen.

Pro Stück ca. 368 kcal (1539 kJ) · 5 g E · 46 g KH · 17 g F

Für diesen  
leckeren  
weihnachtlichen  
Kuchen eignen  
sich mehrere  
**Toppings:**  
Puderzucker-,  
Orangen- oder  
Schokoguss.



**Sia Glass  
Vår finaste**

Diverse Sorten (z. B. Vanilj).  
Den Klassiker unter den  
Sahneis-Sorten würden Sie  
im Direktvergleich auch mit  
verbundenen Augen sofort  
erkennen. Denn er sendet  
mit echtem schwedischem  
Rahm und viel edler Bourbon-  
Vanille eine unverfälscht über-  
zeugende Botschaft an die  
Geschmacksnerven. In bester  
Sahneis-Tradition – wort-  
wörtlich der pure Genuss.  
Mit 30 % Sahne.

Je 500-ml-Packung  
(1 l 12.98)  
**6.49**



**Bauli  
Il Pandoro di Verona**  
Leichter weihnachtlicher  
Dessertkuchen nach einem  
Originalrezept aus Verona.  
Je 500-g-Packung  
(1 kg 12.98)  
**6.49**



**Bauli  
Chocolate  
Panettone**  
Traditioneller Panettone,  
verfeinert mit dunklen  
Schokoladenstücken.  
Je 500-g-Packung  
(1 kg 12.98)  
**6.49**

**Bauli  
Il Panettone Classico**  
Der Klassiker mit Rosinen  
und weihnachtlichen  
glasierten Orangenschalen.  
Je 500-g-Packung  
(1 kg 9.98)  
**4.99**



# Kreative Rezeptideen für die Weihnachtszeit

MIT DEN SCHOKO-BRÖTCHEN  
VON KNACK & BACK

Zum Rezept



# Feiertags- BRUNCH

Für ein vielfältiges Frühstück am späten Morgen sollten Klassiker auf der Festtafel nicht fehlen.



**LieBee Honig**  
Sortiert, z. B. Wildblütenhonig, naturrein, lecker aromatisch, mit sanften Texturen.  
Je 250-g-Glas  
(100 g 1.33)  
**3.33**

**Darbo Naturrein Konfitüre zuckerreduziert, sortiert**

Mehr Früchte im Glas und dafür weniger Zucker bei vollendetem Geschmack.

Je 250-g-Glas  
(100 g 1.00)  
**2.49**



## Angesagter Klassiker

### French Toast

**Für 2 Personen**

2 Eier · 150 ml Milch · 6 Scheiben Toast  
(je nach Belieben Vollkorn-Toast)  
2 EL Butter

**1** Milch und Eier in einer Schale vermengen. **2** Toastbrot-scheiben toasten, abkühlen lassen. **3** Anschließend die Scheiben in die Eiermasse legen und ca. 1 Minute pro Seite vollsaugen lassen. **4** In einer Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und die Toastscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.

**Pro Portion ca. 366 kcal (1529 kJ)**  
**13 g E · 32 g KH · 20 g F**



**St. Dalfour Konfitüre**  
Köstlicher Aufstrich nach französischem Originalrezept. Auch gut als Beilage zu Wild und Geflügel oder als Tortenfüllung. In vielen leckeren Sorten, z. B. „Ingwer&Orange“.

Je 284-g-Glas  
(1 kg 8.06)  
2.29



**Seeberger  
Walnüsse Jumbo oder  
Erdnüsse Jumbo**  
Intensiv im Geschmack.  
Gesunder Genuss unterm  
Weihnachtsbaum.

Je 500-g-Beutel  
(1 kg 8.98)  
4.49



**Grafschafter  
Winterzauber**  
Exquisite Fruchtauf-  
striche, verfeinert mit  
den typischen Gewür-  
zen der kalten Jahres-  
zeit. Verschiedene  
Sorten, z. B.  
„Apfel-Sultanine“.

Je 320-g-Glas  
(1 kg 4.66)  
1.49



*Süße*  
**AUFSTRICHE,  
OBST &  
NÜSSE**

**Farmer's Snack Macadamia**  
Geröstet, mit oder ohne Salz. Harte Schale,  
aber ein ganz zarter Kern! Die Königin der  
Nüsse begeistert mit ihrem leicht buttrigen  
Geschmack und knackigen Biss dank der  
hauseigenen Kesselröstung ganz ohne Öl!

Je 100-g-Beutel  
4.99

**Farmer's Snack  
Feine Nusskern Mélange**  
Licht aus, Spot an für die Pekannuss. Denn  
in dieser besonders feinen Nussmischung  
spielt sie die Hauptrolle. Mit ihrem feinsü-  
ßen Geschmack wickelt sie alle um den  
Finger. An ihrer Seite: braune und blanchier-  
te Mandel- und knackige Cashewkerne.

Je 150-g-Beutel, (100 g 1.99)  
2.99



**Unser Service für Sie:**

## Trüffel- Bestellung

*FrISCHE TrüffelN sind etwas  
ganz Besonderes – ideal zum  
Fest! Wir bestellen den Edel-  
pilz, weiß oder schwarz, gern  
für Sie. Wenden Sie sich dafür  
einfach an unsere Mitarbeiter  
in den Obst- und Gemüse-  
abteilungen unserer Märkte.*

**Bitte bestellen Sie  
2 Tage im Voraus!**



## Frisches aus unserem Obst-Sortiment

In unserer Obst-Abteilung finden Sie gesunde Zutaten für Ihren Weihnachtsbrunch oder den bunten Teller. Sollten Sie mal eine bestimmte Frucht vermissen, bestellen wir diese gern!

**Granatäpfel**  
Dekorativ sind die roten Kerne des Granatäpfels allemal. Ihr süßsauriges Aroma passt aber auch vorzüglich zu Süßspeisen aller Art sowie zu Geflügel- und Wildgerichten.

**Getrocknete Früchte**  
Getrocknete Früchte – z. B. Datteln, Mini-Feigen und Aprikosen – sind in der kalten Jahreszeit eine beliebte Zutat für Backwaren und Desserts.

**Bio-Orangen aus Sizilien**  
Der Familienbetrieb Solarino im Südwesten Siziliens baut bereits in der vierten Generation Orangen an, seit 1997 in Bio-Qualität. Von dem Betrieb bezieht boni zwei Orangensorten: Die frühe Sorte „Navelina“, die bei den Solarinos besonders lange reifen darf und so eine tieforange Farbe und ein intensives Aroma erhält, sowie die Sorte „New Hall“. Deren Geschmack begeistert durch das ausgewogene Verhältnis von Säure und Süße. Das macht die „New Hall“ zu einer der besten Orangen auf dem Markt.



**Aromatische Maronen**  
Bei boni erhalten Sie u. a. gekochte französische Maronen in der Vakuum-Verpackung.  
Je 400-g-Packung  
(1 kg 14.98)  
5.99

**Französische Walnüsse**  
Die aromatischen Walnüsse bekommen Sie in unseren Märkten in bester Qualität aus Frankreich.  
Je 100 g  
0.88

# Weihnachtliche GAUMENKITZLER



**Keunecke Ragout fin**  
Zartes Geflügel- oder Kalbfleisch mit Champignons in einer köstlichen Sahnesauce.

**Kalbsragout fin**  
Zartes Kalbfleisch, mit Champignons fein abgeschmeckt.  
Je 400-g-Dose (1 kg 8.73)  
3.49

**Geflügelragout fin**  
Zartes Putenfleisch mit den typischen Ragoutzutaten.  
Je 400-g-Dose (1 kg 6.48)  
2.59



**Kühlmann Gusta la Vita!**  
Oliven oder Peperoni, gefüllt.  
Je 150-g-Schale (100 g 1.33)  
1.99



**Wolfberger Crémant d'Alsace Brut**  
Edler Elsässer Sekt aus der Pinot-Blanc- Traube.  
Je 0.75-l-Flasche (1 l 15.32)  
11.49



**Original Straßburger Crémant-Schinken**  
Die Kochschinken-Spezialität aus dem Elsass wird mit edlem Crémant verfeinert.  
Je 100 g  
2.29



**Varvelo Crema di Balsamico**  
Glasure-Creme á la Aceto in verschiedenen Geschmacksrichtungen.  
Je 250-ml-Flasche (100 ml 1.00)  
2.49

**Varvelo Aceto Balsamico di Modena**  
Kräftig und vollmundiger Balsamico aus dem Barrique-Fass.  
Je 250-ml-Flasche (100 ml 1.00)  
2.49

**Blockhouse Knoblauch- oder Kräuterbrot**  
Zwei Baguettehälften für Backofen und Grill.  
Je 250-g-Packung, (100 g 0.72)  
1.79



## Vitaminreich

### Frischer Salat

Für 4 Personen

150 g gelbe Linsen · ½ Fladenbrot  
1 EL Türkischer Allrounder von Just Spices · 1 Granatapfel · 1 rote Zwiebel  
1 Avocado · 1 Paket gemischter Salat  
Olivenöl · Balsamico · Pfeffer · Salz

1 Linsen 10 Min. in kochendem Wasser garen. 2 Fladenbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Gewürz und etwas Salz rösten. 3 Granatapfelkerne rauslösen. 4 Zwiebel in Ringe schneiden und Avocado schälen. 5 Alle Zutaten mischen und mit Öl, Balsamico sowie etwas Pfeffer und Salz würzen.

Pro Portion ca. 422 kcal (1778 kJ)  
16 g E · 64 g KH · 9 g F



# Schinken- & Wurst-Spezialitäten

**Chef Fond Konzentrate**  
Fonds aus natürlichen Zutaten, diverse Sorten.  
Je 200-ml-Flasche (100 ml 3.00)  
5.99

**Blockhouse Saucen & Dressing**  
Zum Verfeinern, diverse Sorten.  
Je 250-ml-Frischebeutel (100 ml 0.88)  
2.19



**Lachsschinken oder Lachsschinken „Pariser Art“**  
Mild gesalzen und geräuchert.  
Je 100 g  
2.29



**Zimmermann Gourmet Farmland Schinken „California“**  
Ein besonders saftiger, gegarter, zartfleischiger Schinken mit einem fruchtigen, feinherben Aroma.  
Je 100 g  
1.69



**Französische Bistrosalami „Label Rouge“**  
Hergestellt aus bestem Schweinefleisch und mit feinen Gewürzen geschmackvoll abgestimmt, eine luftgereifte, vollaromatische, feinzellige und tiefrote Salami.  
Je 100 g  
2.49

## Bedford® Delikat essen



**Bedford Osnabrücker Friedenschinken**  
Luftgetrocknet oder geräuchert, mit Meersalz gesalzen und garantiert 7 Monate gereift.  
Je 100 g  
3.49

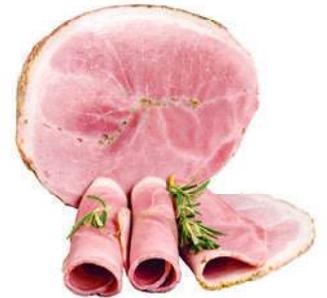


**Geräucherte Gänsebrust**  
Das zarte Fleisch wird nach altem Rezept über Buchenholz geräuchert.  
Je 100 g  
4.49

**Bedford Rindersaft-Schinken**  
Aus der mageren Rinderkeule geschnitten, dunkel geräuchert und gegart.  
Je 100 g  
2.89



**Conviva Schinken**  
Mit karamelisiertem Honig verfeinerter Hinterschinken. Im Ganzen mit Knochen gebacken.  
Je 100 g  
2.99



**Rosmarin Kochschinken**  
Exklusiv für uns hergestellt. Genau das Richtige für Liebhaber rustikaler Schinkenspezialitäten.  
Je 100 g  
1.69

### Veredelt mit Trüffel

**„Tartuf’ó“ Prosciutto crudo al Tartufo**  
Rohschinken für Trüffel-Liebhaber, feinsten luftgetrockneter Schinken, gefüllt mit Flocken von echtem Sommertrüffel.  
Je 100 g  
3.69



**La Comtesse Macadamia- oder Walnuss-Öl**  
Feine Öle aus ausgesuchten Nüssen, schonend gepresst. Verfeinert Salate, Gemüse u. v. m.  
Je 250-ml-Flasche (100 ml 1.80)  
4.49



**boni-Service**

Haben Sie besondere Wünsche oder möchten Sie Wurst vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter [www.boni-center.com](http://www.boni-center.com).

# Feine Beilagen für ein festliches Menü



**Kühne Made for Meat Grillsaucen**  
Sortiert, z. B. Hot Chili Sriracha.  
Je 235-ml-Flasche (100 ml 0.47)  
**1.11**



**Hilcona Pasta Originale**  
Sortiert, fein bemehlt und wie von Hand gemacht.  
Je 250-g-Beutel (100 g 1.00)  
**2.49**



**Hilcona Gnocchi All'Italiana**  
Traditionell aus Kartoffeln und Ei.  
Je 500-g-Beutel (1 kg 4.98)  
**2.49**



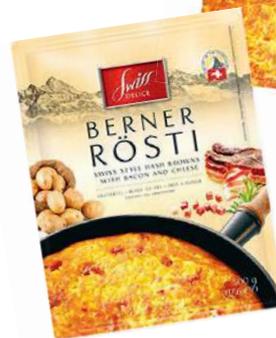
**Steinhaus Pasta Rustica**  
Pastakreationen wie frisch aus einer Trattoria. Traditionell mit feinem Mehl bestäubt. Ob gefüllt oder ungefüllt, immer mit den allerbesten Zutaten. Z. B. Käse-Rucola-Tortelli.  
Je 200-g-Packung (100 g 0.75)  
**1.49**



**Steinhaus Pasta della Nonna**  
Sortiert, z. B. Burrata-Pomodoro. Frische Pasta nach Nonnas Originalrezept mit einer feinen Mehlbestäubung und sehr cremiger Füllung, bei der edler Burrata und fruchtige Tomaten miteinander verschmelzen. Molto buono!  
Je 230-g-Packung (100 g 1.17)  
**2.69**



**Jürgen Langbein Suppen oder Bio Fonds**  
Diverse Sorten.  
Je 400-ml-Dose/Glas (1 l 6.98)  
**2.79**



**Swiss Delice Rösti oder Berner Rösti**  
Original Schweizer Kartoffelspezialitäten.  
Je 500-g-Beutel (1 kg 3.98)  
**1.99**

**La Pasta di Camerino**  
Original italienische Pasta, sortiert, z. B. Pappardelle.  
Je 250-g-Schale (100 g 0.80)  
**1.99**

Zwei, DIE SICH VERSTEHEN



**Just Spices Pasta Allrounder**  
Der Mix peppt jede Pasta in Sekunden auf! Eine spicy Kreation für Soßen, in Öl oder direkt auf die frische Pasta.  
Je 45-g-Dose (100 g 8.87)  
**3.99**



**Heidewild Pasteten**  
Sortiert, z. B. Reh-Pastete mit Rosmarin und Thymian.  
Je 100-g-Glas  
**3.99**



**Leuchtenberg Apfel-Rotkohl**  
Mit Apfelstücken, passt wunderbar zu weihnachtlichen Fleischgerichten. Der Kohl ist servierfertig gewürzt, einfach nur erhitzen.  
Je 520-g-Beutel (1 kg 2.10)  
**1.09**

**Seidel Wildpreiselbeeren**  
Die perfekte Begleitung für alle Wildgerichte, gebackenen Camembert oder auch Desserts. Die Preiselbeeren schmecken fruchtig-süß mit einer leicht herben Note.  
Je 210-ml-Glas (100 ml 0.61)  
**1.29**



**boni-Service**  
Haben Sie besondere Wünsche oder möchten Sie Fleisch vorbestellen? Sprechen Sie uns an! Verwenden Sie gern auch die Bestellformulare in den Märkten oder unter [www.boni-center.com](http://www.boni-center.com).

# Maishähnchen französisch

*Aus dem Ofen*

## Für 4 Personen

1 Maishähnchen · 1 TL Cayennepfeffer · 1 Bund Thymianzweige · 3 Zweige Rosmarin · 6 EL Öl  
4 Knoblauchzehen · 1 kg Champignons · 1 Zwiebel  
2 EL Butter · 6 EL Salzwasser · Salz & Pfeffer

1 Gewaschenes Hähnchen mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Öl einreiben und mit Kräutern füllen. 2 Knoblauch in einer großen Auflaufform zerdrücken und Hähnchen mit Brust nach unten hineinlegen, bei 180°C ca. 40 Min. garen. 3 Pilze putzen, Zwiebel schälen. 4 Butter in einer Pfanne erhitzen und gesalzene Champignons ca. 25 Min. dünsten. 5 Champignons restliche Garzeit zum Hähnchen geben. 6 Hähnchen herausnehmen, mit Salzwasser bepinseln und bei 250°C Grillfunktion knusprig grillen. Pilze wieder zugeben und 5 Min. in den Ofen schieben. Dazu passt Baguette oder Kartoffeln.

Pro Portion ca. 849 kcal (3546 kJ)

91 g B · 5 g KH · 50 g F



### Frisches französisches Maishähnchen

Aus Freilandhaltung. Das maisgelbe Fleisch hat eine feste, feine Struktur und ist sehr saftig. Ein Hochgenuss für Feinschmecker! (Handelskl. A)

Je 1 kg

8.90



### Frisches französisches Perlhuhn

Aus Freilandhaltung. Schön intensiv im Geschmack, sehr zartes Fleisch. (Handelskl. A)

Je 1 kg

9.90

Immer mittwochs  
frisch aus  
Frankreich!



### Frische Puten

Der fettarme und eiweißreiche Genuss zum Fest. Wer es raffiniert mag, füllt die Pute z. B. mit einem winterlichen Mix aus Äpfeln, Maronen, Zwiebeln und Rosinen.

Je 1 kg

7.99



### Frische deutsche Gänsebrust

Gans ist dank ihres köstlichen Geschmacks ein Klassiker auf der Weihnachtstafel. Mit der Brust genießen Sie den magersten und feinsten Teil des Tiers (Handelskl. A).

Je 100 g

3.99



### Frischer Wildschweinerücken

Das Fleisch hat eine feste Struktur und ist sehr aromatisch. Gut schmeckt der Rücken z. B. mit einer Kräuter-Senf-Kruste oder mariniert in Öl und frischen Kräutern.

Je 100 g, ohne Knochen

2.99



### Lammkeule oder Steaks aus der Lammkeule

Natur oder lecker mariniert, mit kleinem Knochen. Schmeckt am besten geschmort aus dem Ofen oder als fleischiges Steak vom Grill.

Je 100 g

1.69

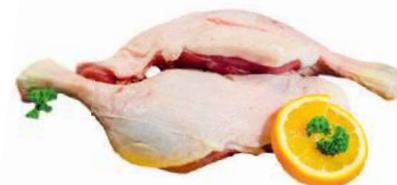


### Frisches Kalbsrückensteak

Edel, schön zart und saftig. Ein festlicher Genuss!

Je 100 g

2.99



### Frische französische Barbarie-Entenkeulen

Rotes, mageres Fleisch mit einem einzigartigen Geschmack. Bestrichen mit Sojasauce und Honig wird die Ente schön knusprig.

Je 1 kg

9.90



### Frischer Hirschbraten oder Hirschgulasch aus der Keule

Mager und sehr wohlschmeckend. Das dunkle und kernige Fleisch kann als Braten gut im Ganzen gegart oder zu Schnitzeln geschnitten kurz gebraten werden.

Je 100 g

2.49



### Frische Rehkeule

Einzigartig mild-würzig im Geschmack. Das kurzfasrige magere Fleisch ist sehr beliebt und lässt sich vielseitig zubereiten. Lecker z. B. mit Spätzle und Rotkohl.

Je 100 g, mit Knochen

2.69

Fisch-Spezialitäten



# Fantastischer Fisch fürs FESTTAGSSESSEN

Es muss nicht immer Fleisch sein.  
Leichte, leckere Ideen aus Fluss,  
See & Meer.



**Friedrichs Bio Forellen Filets**  
Feines Aroma, festes Fleisch. In Laubhölzer- und Wacholderbeerenrauch geräuchert.  
Je 100-g-Packung **3,49**



## Asiatisch

### Lachs mit Zuckerschoten & Fenchel

**Für 2 Personen**

- 250 g Lachsfilet
- Salz und Pfeffer
- 1 Fenchelknolle
- 200 g Zuckerschoten
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 4 EL Sojasauce
- Sojasprossen



- 1 Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Fenchel waschen, putzen und dann vierteln
- 3 Zuckerschoten waschen, putzen und in kochendem Salzwasser 2-4 Min. blanchieren.
- 4 Öl in einer Pfanne erhitzen. Fenchel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. dünsten. Den Honig zugeben, etwa 2 Min. karamellisieren lassen und mit Sojasauce ablöschen. Etwas Öl ggf. zufügen.
- 5 Sojasprossen zugeben und die Lachsfilets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten gar braten. Zusammen anrichten.

**Pro Portion ca. 533 kcal (2225 kJ)**  
**37 g E · 23g KH · 31 g F**



**Haak & Christ Garnelen 50/70**

Seawater-Garnelen, gekocht, tiefgefroren.  
Je 500-g-Beutel/  
ATG 400 g  
(1 kg 14.98)  
**5.99**

**Haak & Christ Lachsfilet-Portionen**

3 Stück, einzeln verpackt. Tiefgefroren. Ohne Haut, grätenfrei.  
Je 480-g-Packung  
(1 kg 20.81)  
**9.99**

**Haak & Christ Seeteufel-Filets**

Tiefgefroren, (100/200 g, 9 Stück).  
Je 1-kg-Beutel / 800 g ATG  
(1 kg 8.74)  
**6.99**



**Wechsler  
Norwegischer  
oder  
Schottischer  
Lachs**  
Traditionell  
im Steinofen  
kalt geräuchert.  
Je 100-g-Packung  
4.44



*Leckerer  
Lachsbrot  
MIT  
KRESSE*

**Wechsler  
Stremel Lachs**  
Aus bester Rohware  
aus dem Atlantik,  
saftig verarbeitet in  
Natur oder mit  
Kräutern veredelt.  
Je 100 g  
3.49



**Merl Heringssalat**  
Mit Rote Bete, Gurken  
und Äpfeln.  
Je 175-g-Becher  
(100 g 1.08)  
1.89



**Friedrichs  
Saucen zu Fisch**  
Verschiedene Sorten und  
Gewichte, z. B. Sahne-  
Meerrettich-Creme.  
Je 90-ml-Glas  
(100 ml 1.54)  
1.39



**Haak & Christ  
Zanderfilets**  
Glasiert aus Binnen-  
fischerei. Mit Haut.  
Tiefgefroren.  
Je 1000 g Beutel/  
ATG 800 g  
(1 kg 12.49)  
9.99

**Haak & Christ  
Miesmuschel-  
fleisch**  
gekocht,  
ohne Schale.  
Je 1000 g Beutel/  
ATG 800 g  
(1 kg 8.74)  
6.99



**FRISCHER GEHT'S NICHT!  
boni Fischfeinkost**

An der Fischfeinkost-Theke im boni Center haben Sie die Wahl zwischen zahlreichen Spezialitäten aus den Meeren und Binnengewässern Deutschlands, Europas und der ganzen Welt. Hier können Sie Fisch sowie Fischfeinkost-Salate für die Feiertage vorbestellen und sich Fischplatten nach Wunsch zusammenstellen lassen.

Damit wir die Spezialitäten rechtzeitig für Sie ordern können, empfehlen wir Ihnen, diese möglichst 10 Tage im Voraus zu bestellen – einfach direkt an der Theke oder telefonisch. Auf diese Weise können Sie sich auch einen der frisch geschlagenen Karpfen sichern, die wir zu Weihnachten und zu Silvester anbieten.

Ihr Direkter Draht zu boni Fischfeinkost:  
Telefon 023 02/91 095 874



Fotos: Vln0 Li/unsplash.com, Yatomo, Bernd Schmidt, cjung, boomnearby/123rf.com, Geraud Pfeiffer/pexels.com

*Käse-  
Spezialitäten*



# Formaggio, Fromage, KAS, CHÄÄS

Internationale Käsespezialitäten für die Käseplatte, für Menüs oder einfach nur so.

**Löffelgorgonzola Trüffel**

Dieser Weichkäse aus Kuhmilch ist 50 Tage gereift. Affiniert mit edlen Trüffelstücken bietet er einen feiwürzigen Geschmack mit einer leicht süßlichen Note.

**Italienischer Weichkäse**  
48 % Fett i. Tr.  
Je 100 g  
**2,99**



**Le Vignoble**

Der Vignoble aus dem Burgund ist ein frischer, sahniger und zarter Weinbergkäse mit strahlend weißem Schimmelflor. Verfeinert mit Crème fraîche passt er wunderbar zu frischem knusprigem Baguette sowie Trauben.

**Französischer Weichkäse**  
72 % Fett i.Tr.  
Am Stück. Je 100 g  
**2,19**



**Glühweinkäse**

3 Monate reift dieser Schnittkäse aus Kuhmilch. In dieser Reifezeit wird er mit Glühwein und Gewürzen affiniert. Mild-aromatisch mit feinen Noten von Zimt.

**Österreichischer Schnittkäse**  
50 % Fett i.Tr.  
Am Stück. Je 100 g  
**2,49**



**Chaource**

Der Chaource ist ein französischer Weichkäse aus leicht gesalzener Kuhmilch. Er ist ausgesprochen cremig und mild. Hervorragend zum Dessert.

**Französischer Weichkäse**  
50 % Fett i.Tr.  
Je 250-g-Stück (100 g 1.80)  
**4,49**

**Unser Service für Sie:  
Trüffel-Bestellung**

*FrISCHE Trüffel sind etwas ganz Besonderes – ideal zum Fest! Wir bestellen den Edelpilz, weiß oder schwarz, gern für Sie. Wenden Sie sich dafür einfach an unsere Mitarbeiter in den Obst- und Gemüseabteilungen unserer Märkte.*

**Bitte bestellen Sie 2 Tage im Voraus!**



## Genuss aus der Schweiz



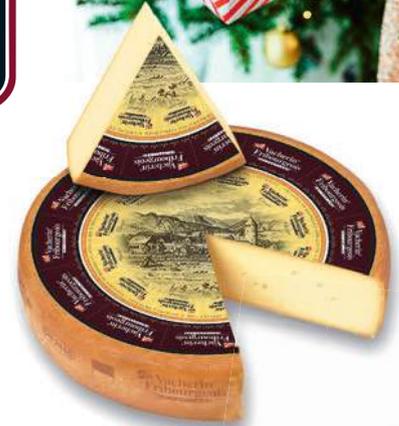
### boni-Service

Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Käseplatten und nehmen gern auch Vorbestellungen für die Festtage entgegen. Nutzen Sie dafür unser Bestellformular, das Sie in unseren Märkten und unter [www.boni-center.com](http://www.boni-center.com) finden.



### Der edle Maxx

Noch edler, noch temperamentvoller – so schmeckt „Der edle Maxx 365“. Diese exquisite Selektion von „Der scharfe Maxx“ steht für maximal würzigen Käsegenuss. So wild haben Ihre Sinne noch nie gefeiert. Unsere Käsermeister wählen nach fünf Monaten Reifezeit mit großer Sorgfalt einige Käselaike aus. Bis zu 365 Tage lang erhalten diese Laibe eine erweiterte Pflege. Dabei entstehen feinste Reifekristalle, die am Ende einen erstklassigen Geschmack entfalten – so intensiv und vielseitig ist nur „Der edle Maxx 365“. Hundert Prozent einzigartig harmonisiert er hervorragend mit einem kräftigen Rotwein.



### Vacherin Fribourgeois

Mit seinem feinen, schmelzenden Teig ist er eine unabhängbare Zutat des echten Fondues aus reinem Vacherin Fribourgeois AOP oder aber ein bevorzugter Partner des Le Gruyère AOP im berühmten Fondue halb- und-halb (moitié-moitié).



### Schweizer Hartkäse

Aus Kuhrohnmilch. 45 % Fett i.Tr.  
Am Stück. Je 100 g 2.49

### Schweizer Hartkäse

Aus Kuhrohnmilch, 60 % Fett i.Tr. Am Stück. Je 100 g 2.99

### Jürgen Langbein

Feigensauce oder  
Birnensauce.

Je 120-g-Glas, (100 g 2.08)

2.49



### Appenzeller Extra-Würzig

6 Monate gereift. Das besondere, voll ausgereifte Aroma verdankt er der intensiven, halbjährigen Pflege mit einer geheimnisvollen Kräutersulz. Dadurch erhält der Appenzeller sein herrlich würziges Aroma.

### Schweizer Schnittkäse

Aus Kuhrohnmilch. 48 % Fett i.Tr.

Am Stück.

Je 100 g

2.79





# Prickelnd & SALZIG

Es kommt der Punkt, an dem man sich nach etwas Salzigem sehnt, kombiniert mit einem schönen Drink – perfekt für den Abend.

*Erfrischend*

## Gin Tonic mit Thymian

**Für 1 Glas**

- 4 cl Gin · 250 ml Tonicwater
- ½ Zitrone/Limette
- 1 Zweig Thymian

- 1 Den Thymian zusammen mit einer Handvoll Eiskwürfel in ein Glas füllen.
- 2 Mit Gin und Tonicwater aufgießen und den Saft von einer halben Zitrone (Limette) zufügen.



*KNABBERN MIT GUTEM Gewissen*

**Eat Real Chips Hummus, Lentil oder Quinoa Chips**

Vegane, glutenfreie Chipsvariationen in verschiedenen Geschmacksrichtungen, z. B. Tomato & Basil Flavour.

Je 135-g-Beutel (100 g 1.47)

1.99

**MAX Premium Macadamia**

Macadamia-Nusskerne, trocken geröstet, ohne Fett und Öl, und gesalzen.

Je 150-g-Dose (100 g 3.99)

5.99

**Spiegelau Gin-Tonic-Gläser-Set**

4-teiliges Glas-Set zur eleganten Präsentation von Tonic- und Cocktaildrinks.

Je 4er-Karton (Stück 3.75)

14.99





**Nachtmann Noblesse  
Longdrink-Gläser oder  
Whiskey-Becher**

Schöne Kristallglas-Sets in  
einem zeitlosen Dekor.

Je 4er-Karton  
(Stück 3.00)

11.99



**Kühne ENJOY  
Kichererbsen Nachos**

Fettarme Nachos mit grünen  
und gelben Erbsen. Toll zum  
Dippen, in verschiedenen  
Geschmacksrichtungen.

Je 75-g-Beutel  
(100 g 2.25)

1.69

Noch keine  
Geschenkidee  
zu Weihnachten?  
Wie wäre es mit  
einem schönen  
Gläser-Set?  
Cocktails, Wein  
und Sekt sind  
gerade zu den  
Festtagen  
sehr beliebt.  
In schönen Gläsern  
kann man sie  
perfekt kredenzen.



**Lorenz  
Snack-Hits**

Deutschlands  
beliebte Knabber-  
mischung. Da ist  
für jeden was  
dabei.

Je 320-g-Packung  
(1 kg 6.94)

2.22



**Roland Bretzeli**

Traditionell lecker  
zu Bier oder Wein:  
Das extrakrosse  
Laugenbretzel-  
Gebäck ist in  
leckeren Sorten  
erhältlich, z. B.  
Rosmarin.

Je 100-g-Packung

1.69

**Spiegelau  
Bordeaux- und  
Weißweingläser  
oder Champagner-  
flöten**

Brillante klare Gläser-  
Sets. Spülmaschinen-  
fest und passend zu  
jedem Anlass.

Je 4er-Karton  
(Stück 2.50)

9.99





# Gute Weine FÜR ALLE ANLÄSSE

Ein guter Wein, egal ob weiß, rot oder rosé, ist harmonischer Bestandteil eines Festessens. In den boni-Weinabteilungen finden Sie eine enorme Auswahl und beste Beratung.



Wein enthält viele sekundäre Pflanzenstoffe, die sogenannten **Antioxidantien**.

Die Menge ist abhängig von der Rebsorte, dem Herstellungsprozess und der Erntezeit.



**Dark Horse**  
Kalifornischer Qualitätswein in der unverkennbaren Flasche, z. B. Zinfandel.  
Je 0.75-l-Flasche (1 | 7.99)  
5.99



**Apothic Dark, Apothic Red oder Cabernet Sauvignon aus Kalifornien**  
Intensive Fruchtnote und facettenreicher Geschmack.  
Je 0.75-l-Flasche (1 | 10.65)  
7.99



**Herzstück Baden Weine**  
Diverse Sorten, z. B. Riesling oder Spätburgunder, Rosé, feinherb aus typisch badischen Rebsorten.  
Je 0.75-l-Flasche (1 | 4.65)  
3.49



**Château Tour Prignac Médoc**  
 Französischer Rotwein aus Bordeaux. Passt gut zu Braten.  
 Je 0.75-l-Flasche (1 | 19.99)  
 14.99

**Villa Antinori Rosso Toscana IGT**  
 Italienischer Rotwein, trocken, passend zu Wildgerichten, Käse und Braten.  
 Je 0.75-l-Flasche (1 | 18.65)  
 13.99



**Rotwild Dornfelder Barrique Selection**  
 Vollmundiger, angenehm fruchtiger Rotwein aus dem Barrique.  
 Je 0.75-l-Flasche (1 | 5.32)  
 3.99

**Breisach Baden Jahrgangsedition Spätburgunder**  
 Der trockene Rotwein aus Breisach ist harmonisch und fruchtbetont.  
 Je 0.75-l-Flasche (1 | 7.99)  
 5.99



**Robert Mondavi Private Selection**  
 Cabernet Sauvignon und weitere Sorten. Napa Valley-Wein aus dem berühmten Hause Mondavi.  
 Je 0.75-l-Flasche (1 | 13.32)  
 9.99

**Markus Pfaffmann**  
 Weine aus der Pfalz diverse Sorten. Das Beste, was die Pfalz zu bieten hat.  
 Je 0.75-l-Flasche (1 | 9.32)  
 6.99

**Miguel Torres Altos Ibericos**  
 Harmonischer Crianza Rioja  
 Je 0.75-l-Flasche (1 | 12.65)  
 7.99

**Faustino V Rioja Reserva**  
 Cuveé aus Tempranillo und Mazuelo aus der Rioja-Region.  
 Je 0.75-l-Flasche, (1 | 11.32)  
 8.49

**Luna Argenta**  
 Rotwein, z. B. Negroamaro Primitivo aus Italien, harmonisch und vollmundig.  
 Je 0.75-l-Flasche, (1 | 7.99)  
 5.99

ROTWEIN AUS SPÄTGELESENEN TRAUBEN

**Zonin Amarone Della Valpolicella**  
 Mit einer Note aus Dörripflaume und Waldfrucht.  
 Je 0.75-l-Flasche (1 | 26.65)  
 19.99



Fotos: rawpixel, paulgrecaud, picsfive/123rf.com, Quadronet-Webdesign, kaboompics, GabyStein/pixabay.com





# Verführung im Glas

## APERITIF & DIGESTIF

Leckere Menübegleiter zum Einstimmen – oder um ein gutes Essen ausklingen zu lassen.



**Beckers Bester Säfte**  
In die Fruchtsäfte von Beckers kommen ausschließlich natürliche Zutaten. Auf künstliche Zusatzstoffe wird komplett verzichtet. Verschiedene Sorten.  
Je 1-Tetrapack  
1.99



**Freixenet Prosecco DOC extra dry & Italian Rosé extra dry**  
Der italienische Prosecco verführt mit feinsten Blüten-Aromen und dem zarten Duft nach reifen Zitrusfrüchten. In besonderer Schmuckflasche.  
Je 0.75-l-Flasche  
(1 | 13.32)  
9.99



*Bienvenue*

### Calvet-Aperitif

Für 1 Glas  
150 ml Calvet  
150 ml Tonicwater (z.B. Franklin & Son)  
Zitronen- & Orangenscheibe · Eiswürfel

1 Glas mit Eiswürfeln füllen. 2 Calvet und Tonicwater ins Glas geben und mit Orangen- und Zitronenscheibe garnieren.

*Voilà*



**Calvet Aperitif**  
Weinaperitif mit Aromen von kandierten Orangen und Zitronen sowie süßen Honig- und Holzakzenten.  
17 Vol.-%.  
Je 0.7-l-Flasche  
(1 | 11.41)  
7.99

**Franklin & Son Limonaden und Tonic**  
Preisgekrönte, aus natürlichen Zutaten hergestellte Tonics und Limonaden zum Mixen oder pur Genießen, diverse Sorten.  
Je 0.275-l-Flasche  
(1 | 19.05 / zzgl. Pfand 0.25)  
2.49

Auch in 0,5-l-Flasche erhältlich.  
(1 | 16.98 / zzgl. Pfand 0.25)  
3.49



**Geldermann  
Classique, Brut und Rosé Sec**

Ob Frische oder Leichtigkeit – die Produkte der Les-Premiers-Linie haben ihre ganz individuellen Noten dank traditioneller Flaschengärung.

Je 0.75-l-Flasche  
(1 | 10.65)  
7.99

Eine edle Flasche Sekt oder ein Aperitif und Digestif sind dankbare Mitbringsel für den Gastgeber. Besonders hübsch: dekoriert mit einer **Weihnachtskugel** oder einem handgeschriebenen Cocktailrezept.



**Hitchcock  
Bio Ingwersaft**

Aus 300 g peruanischem Ingwer gepresst. Mit einem scharfen, aromatischen Geschmacksprofil.

Je 200-ml-Flasche  
(100 ml 2.00)  
3.99



**Eckes Granini Yo Sirup**

Viele werden diese Frucht-Sirupe aus ihrer Kindheit kennen. Auch heute noch sind sie in Kombination mit Mineralwasser ein echter Hit.

Je 0.7-l-Flasche (1 | 4.27)  
2.99

*Digestif*  
BITTER,  
SCHNÄPSE,  
BRÄNDE

**Cardenal Mendoza  
Solera Gran Reserva**

Ein außergewöhnlicher Brandy de Jerez, der 15 Jahre in Sherry-Weinfässern gealtert ist. Mit einer Note von Rosine und Pflaume. 40 Vol.-%.

Je 0.7-l-Flasche  
(1 | 35.70)  
24.99



**Eckes Granini – Die Limo**

Erfrischend fruchtig sind die Limonaden von Granini. Erhältlich sind sie in vielen Geschmacksrichtungen.

Je 0.5-l-Flasche  
(11 | 1.78 / Pfand 0.25)  
0.89



# BEGINNLICHE

## Weihnachten



So zaubern Sie aus den Klassikern Gin, Rum, Amaretto und Tonic neue Cocktail-Kreationen mit ganz besonderen Aromen.

### Mojito in Soft!

## Old Cuban

#### Für 1 Glas

- 50 ml Bacardi Reserva Ocho Rum
- 60 ml Prosecco
- 4 Minzblätter (oder Orangenscheiben)
- 25 ml Zuckersirup
- 30 ml Limettensaft
- 2 Spritzer Bitters

- 1 Bacardi, Zuckerrübensirup, Limettensaft und Bitters in einen Shaker geben und kräftig schütteln.
- 2 Doppelt abseihen und mit dem Prosecco auffüllen.
- 3 Mit einem Minzblatt oder einer getrockneten Orangenscheibe garnieren.



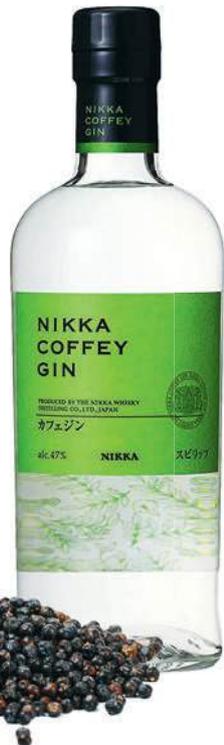
**Bacardi Reserva 8 Rum**  
Single-Rum aus Puerto Rico mit tropischer Frucht-note. 40 Vol.-%.  
Je 0.7-l-Flasche  
(1 | 42.84)  
**29.99**





Gin wird, wenn man ihn in Maßen genießt, einige gesunde Eigenschaften zugeschrieben: **Das Geheimnis** ist die Hauptzutat Wacholder, aus der Gin gebrannt wird.

**Nikka Coffey Gin**  
Frischer und würziger japanischer Gin, aus 11 verschiedenen Botanicals destilliert. 47 Vol.-%.  
Je 0.7-l-Flasche (1157.13) 39.99



**Ferdinand's Saar Dry Gin**  
Gin aus feinsten Rieslingtrauben mit 30 Botanicals wie Quitte, Weinbergpfirsich und Lavendel. 44 Vol.-%.  
Je 0.5-l-Flasche (1169.98) 34.99

*Eufrischend!*

**Gin & Tea**

**Für 1 Glas**

50 ml Gin · 1 Teebeutel (Kräuter-, Rote-Früchte- oder Roibuschtee) · 10 ml Zuckersirup  
Thomas Henry Tonicwater  
Eiswürfel

- 1 Gin und Teebeutel ins Glas geben. 2 Nun den Teebeutel für ca. 2 Minuten in dem Gin ziehen lassen.
- 3 Zuckersirup, Eiswürfel hinzugeben und mit dem Tonicwater aufgießen.



**Amaretto Disaronno**  
Italienischer Amaretto-Likör, der Klassiker mit dem Aroma von Bittermandel und Vanille. Ideal für Cocktails, auf Eis oder pur.  
28 Vol.-%.  
Je 0.7-l-Flasche (1118.56) 12.99



**Thomas Henry Bitterlimonaden**  
Die Bitterlimonaden von Thomas Henry stehen für beste Zutaten und eine einzigartige Komposition. Erwachsene und intensiv im Geschmack. Diverse Sorten, z. B. „Elderflower Tonic“.  
Je 0.2-l-Flasche (100 ml 0.35 / zzgl. Pfand 0.15) 0.69



*Für echte Liebhaber*

## Cocktail Golden Dram

### Für 1 Glas

50 ml Single Malt Whiskey  
2 TL Honig · Wasser  
2 Spritzer Angostura-Bitter  
2 Spritzer Orangebitter  
Eiswürfel · Orangenschale

**1** Für den Golden Dram wird ein Honigsirup aus Honig und Wasser hergestellt. Dafür werden 2 TL Honig mit etwas Wasser vermengt. **2** Den frisch zubereiteten Honigsirup (2 TL), Bitters und Whiskey in einem Glas mit Eis vermengen. **3** Große Eiswürfel in ein Glas füllen und den Drink einschenken.

Garnieren mit einem Stück Orangenschale. **Tipp:** Für ein besonders starkes Aroma die Orangenschale über den Glasrand streichen.



Whiskey aus Irland muss mindestens **3 Jahre** in Eichenfässern lagern. Nach der Ernte wird **gemischt, gegoren, gebrannt und gelagert.**

# Flüssiges GOLD

Gerste, Malz und Eichenfässer sowie eine große Portion Leidenschaft sind beste Zutaten für die Produzenten unserer Whiskey-Angebote.

*Direkt aus den schottischen Highlands*



**Talisker 10 Jahre oder Skye**  
Von der Isle of Skye. Mit feinem Rauch und einer Portion Meersalz im Aroma.  
45.8 Vol.-%.  
Je 0.7-l-Flasche (1 | 54.27)  
**37.99**



**Aberfeldy 16 Single Malt Whisky**  
16 Jahre gereifter schottischer Single Malt mit einer Süße von Honig und Zitrusfrucht.  
40 Vol.-%.  
Je 0.7-l-Flasche (1 | 107.13)  
**74.99**



**The Deveron**  
Highland Single Malt mit einem süß-würzigen Geschmack.  
40 Vol.-%.  
Je 0.7-l-Flasche (1 | 57.13)  
**39.99**



**Teeling Irish Single Malt Whiskey**  
Geschmacksintensiver, würziger irischer Whiskey aus Dublin.  
46 Vol.-%.  
Je 0.7-l-Flasche (1 | 49.99)  
**34.99**



## ROKU GIN - DIE KUNST DES JAPANISCHEN GINS

Schon der Name verheißt, was diesen Gin auszeichnet: ROKU ist im Japanischen gleichbedeutend mit der Ziffer „sechs“ und steht für die sechs japanischen Botanicals, die diesem Gin seinen perfekt ausbalancierten, samtig-weichen Geschmack verleihen.

## SERVIERVORSCHLAG FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Ein Champagner-Glas mit Eiswürfeln füllen. 40ml Roku Gin, 25ml Holunderblütensirup und 25ml frisch gepressten Zitronensaft hinzugeben. Mit Prosecco aufgießen und einer Zitronenschale garnieren.



DRINK SMART®

**ROKU GIN**  
ALIVE WITH  
THE SEASONS OF JAPAN

## THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan



DRINK SMART®



100% NATÜRLICHE ZUTATEN

# KAFFEE WIE VOM BARISTA!

HOL DIR DEINEN KAFFEEKUSS –

JETZT IN DEINEM MARKT!



[www.justspices.de](http://www.justspices.de)



NOCH FRAGEN?

Just Spices GmbH | Schiessstraße 44 a | 40549 Düsseldorf | Mail: [leh@justspices.de](mailto:leh@justspices.de) | Fax: 0211 - 97 53 35 67 | Tel.: 0211 - 97 53 23 26