



# BIG BUTCHER DAY



FREITAGS  
14:30 – 18:00 UHR

TERMINE AUF UNSERER WEBSEITE

GROSSE TEILE  
GUTE PREISE

SOLANGE DER VORRAT REICHT

**HALL OF BEEF** Binger Str. 21 • 67549 Worms  
WWW.HALL-OF-BEEF.DE

Am **BIG BUTCHER DAY** haben wir für Sie freitags mittags von 14:30 – 18:00 Uhr – die Termine finden Sie auf unserer Webseite – die **HALL OF BEEF** geöffnet.

Dort möchten wir Ihnen auf bestimmte Teile unseres Sortiments 20 – 30 % Rabatt geben – solange der Vorrat reicht.

Wie das wohl geht mit eins zu eins der gleichen Qualität? Ein sehr großer preistreibender Faktor in unserem Fachgeschäft ist der perfekte Zuschnitt. In unserer Metzgerei bieten wir Ihnen diesen auch weiterhin an. Anfangs- und Endstücke plus die Arbeitszeit müssen wir dort mit einkalkulieren.

Unser **BIG BUTCHER DAY** ist ein Kilo- / Stück- / Werks- / Direkt-Verkauf und soll fachkundige und qualitätsbewusste Fleischliebhaber ansprechen, die sich den perfekten Zuschnitt selbst zutrauen und dadurch etwas sparen können.

Selbstverständlich geben wir auch Tipps. Sprechen Sie uns an!



#### **WEIDERIND**

Filet	42,40 €/kg
Roastbeef	29,60 €/kg
Hüfte	20,50 €/kg
Entrecôte	30,50 €/kg
Tafelspitz	17,00 €/kg
Semmerrolle	14,30 €/kg
Hochrippe	11,50 €/kg
Flank	16,00 €/kg
Bavette	17,00 €/kg
Onglet	19,70 €/kg
Brisket	13,40 €/kg
Chuck Short Rib	9,80 €/kg

#### **DRY AGED**

Rib Eye	35,00 €/kg
T-Bone	35,00 €/kg
Kotelett	35,00 €/kg
Porterhouse	39,00 €/kg
Côte de boeuf	36,70 €/kg
Roastbeef	42,40 €/kg
Entrecôte	44,00 €/kg

#### **IBERICO SCHWEIN**

Rack	26,80 €/kg
Nacken	25,00 €/kg
Preso	30,50 €/kg
Secreto	26,00 €/kg
Filet	29,60 €/kg

#### **REGIONALES SCHWEIN AUS OFFENSTALLHALTUNG**

Lende	19,60 €/kg
Rücken	10,60 €/kg
Schnitzel	9,80 €/kg
Nacken	11,60 €/kg
Boston Butt	9,80 €/kg