

HAXEN REICHERT

Metzgereien
Events und Catering

Haxen Reichert GmbH – Brüningstrasse 17 – 65929 Frankfurt

Es tut sich was bei Haxen-Reichert

Liebe Kunden und Freunde des Hauses Haxen-Reichert.
Nichts ist beständiger als der Wandel!

In diesem Sinne wollen wir uns für Sie in der Zukunft neu aufstellen.

Das haben wir uns überlegt:

1. Konsequente Besinnung auf die handwerklichen Wurzeln unseres Fleischer-Fachgeschäftes.

Auf die höchste Qualität unserer hausgemachten wertvollen Fleisch- und Wurstwaren, der Imbissartikel und aller tagesfrischen Speisen aus der Fleischerküche können Sie sich auch in Zukunft weiter verlassen. Deshalb pflegen wir den engen Kontakt zu unseren Erzeugern und Lieferanten noch intensiver und kümmern uns ganz direkt um Herkunft und Haltung der Tiere. Wir stellen unsere Wurstwaren auf höchstem Standard in unserem eigenen Betrieb selbst her und pflegen den ständigen und persönlichen Dialog zur stetigen Verbesserung unseres Angebots mit Ihnen, unseren Kunden.

2. Fortschreibung unserer erfolgreichen Arbeit im Bereich Catering, Partyservice und Event-Gastronomie.

Vertrauen Sie in unser know how und eine durchgehende und transparente Qualitätskette vom Erzeuger, über die kontrollierte Zubereitung aller frischen Zutaten in unserer Küche, hin zu originellen und köstlichen Genüssen. Darüber hinaus setzen wir wie professionell in Szene was Ihnen wichtig ist. Wir liefern quasi alles rund um Ihren geschäftlichen Event oder Ihre ganz private Feier. Und das an jedem denkbaren Ort und zu jeder Zeit.

3. Information und Unterhaltung rund um Fleisch und Wurst.

Künftig bieten wir Ihnen eine Fülle von unterhaltsamen und informativen Themen rund um Fleisch und Wurst, die wir mit Ihnen in Workshops und lockeren Themenabenden in unserem Produktionsbetrieb gestalten wollen. Wir möchten damit Ihre Sinne schärfen für ein köstliches und gesundes Lebensmittel aus regionalen Rohstoffen und Sie für handwerklich hergestellte Produkte begeistern!

Deshalb verändert sich auch unsere Betriebsstruktur und wir sind künftig so für Sie da:

HAXEN REICHERT's Kö 26-

Der Geniessleraden mit allen unseren Köstlichkeiten aus eigener Produktion, frischem Schweinefleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und gut abgehangenen Charolais Rindfleisch vom Hofgut Rehbachtal im Westerwald. Leckeren Internationalen Schinken-, Salami- und Käsespezialitäten. Täglich 6 Menüs zu Mittag, Terrasse auf der Kö und vielen Leckereien aus dem Fleischerimbiß. Kaffee und Getränke.

Königsteiner Straße 26 a	Tel. 069 – 300 899 30
-Fußgängerzone	Fax. 069 – 30 26 75
Geöffnet: Montag – Freitag	8.00 – 18.30 Uhr
Samstag	7.00 – 15.00 Uhr
Frühstück ab 8.00 Uhr, Samstags ab 7.00 h	
Mittagsmenüs ab 11.00 Uhr	

HAXEN REICHERT's ALT HÖCHSTER SCHIRN

Unsere Botschaft des guten Geschmacks „Die Alt Höchster Schirn“ in der Markthalle am Höchster Wochenmarkt bietet Ihnen überdies eine große Auswahl unserer hausgemachten Fleisch- und Wurstwaren, auch ergänzt durch ein Angebot von edlem Schweinefleisch von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und Charolais- Rindfleisch vom Hofgut Rehbachtal im Westerwald. www.besch.de und www.hofgut-rehbachtal.de

Markthalle am Höchster Wochenmarkt	
Geöffnet Freitag & Samstag	7.00 – 13.00 Uhr
Dienstag	nach Bedarf
Tel.	069 - 93490232

FESTE FEIERN- Ihren Event-, Catering- und Partyservice erreichen Sie weiter wie gewohnt in der Brüningstraße 27. Jederzeit und persönlich nach Terminvereinbarung.

Es sind für Sie da:

Frau Marianne Bechtold

Dienstag – Donnerstag 9.00 – 14.00 Uhr
Telefon 069 – 31 35 81
Fax 069 – 30 26 75
Email: feste-feiern@haxen-reichert.de

Thomas Reichert- immer und nach Termin

Telefon: 069- 31 35 81
Kö 26: 069- 300 899 30
Mobil: 0172 690 32 59
Email: t.reichert@haxen-reichert.de

Über unser Workshop-Angebot informieren wir Sie in den Verkaufsstellen und per Email.

Unser Ladenlokal und das Vesperstübchen in der Brüningstraße 17 werden ab dem 01.04.2011 nicht mehr zur Verfügung stehen. In der Brüningstraße 17 werden sich künftig nur noch die handwerkliche Produktion und unsere Wurstküche befinden.

Haben Sie Fragen zur neuen Betriebsstruktur? Dann rufen Sie mich an oder schicken Sie mir ein Fax oder Email. Weitere Informationen auch unter www.haxen-reichert.de

Vielen Dank, dass Sie uns in den vergangenen Jahrzehnten die Treue gehalten haben!
Wir werden Ihnen auch in Zukunft durch unsere Neuausrichtung ein glaubwürdiges und für Sie interessantes Angebot machen. Sie können sich auch in der Zukunft auf die hervorragende Qualität unserer Lebens- und damit auch Genussmittel verlassen. Dafür stehen wir mit unserem guten Namen: **HAXEN-REICHERT – Thomas Reichert**