

ALLES FÜR UNSER GROßES Gartenfest!

SPEZIAL



**SOMMERLICHE
GENUSSMOMENTE!**

**In Partylaune?
Dann gleich zu Combi:
Hier gibt's alles für
eure perfekte
Gartenparty!**

**Markt-
FLEISCHEREI**



**EIGENE
HERSTELLUNG**

Friesenbratwurst
mit Spinat, Kochschinken
und Käse verfeinert
115-g-Stück



**Bacardi
Spiced**
0,7-l-Flasche



Combi

DER PERFEKTE START ins Gartefest

REZEPT-TIPP

SOMMERSALAT

mit gegrillter Wassermelone,
Rucola und Feta

Zutaten für 4 Personen:

- ½ Wassermelone
- Saft einer Limette
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Honig nach Belieben
- 125 g Rucola
- 200 g Schafskäse

Zubereitung:

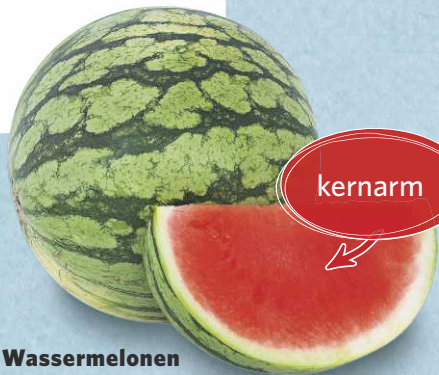
Melone in 3 cm dicke Spalten schneiden und auf dem Grill scharf angrillen. Limettensaft mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Honig zu einem Dressing verquirlen. Die Melonenscheiben auf dem Rucola anrichten, mit dem Dressing beträufeln und Schafskäse darüberbröseln.



SCHON
PROBIERT?
GEGRILLTES
OBST!



Oiliva Greka
Natives Olivenöl
extra
500-ml-Flasche



kernarm

Wassermelonen
Ursprung:
Spanien/Italien
1 kg



Deutscher Rucola
Kl. I, 125-g-Schale



Griechischer Bio Feta
200-g-Packung



Meggle Baguettes
Kräuter oder Knoblauch
160-g-Packung



UNSER TIPP

BURGER: DEIN ERFOLGSREZEPT

Du möchtest etwas servieren, das so vielfältig ist wie die Vorlieben deiner Gäste? Dann sind Burger die richtige Wahl, denn egal ob mit Fleisch oder veggie, mild oder spicy, knusprig oder soft: Hier findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

Große tagesfrische Auswahl an Gemüse im Markt

Viele weitere Zutaten in Deinem Combi Markt oder auf combi.de

SPASS FÜR ALLE: Leckere Burger!

aus der



Burgerpatty vom Rind

saftiges Burgerpatty aus feinstem Rindfleisch, mit BBQ-Sauce verfeinert
100 g

EIGENE HERSTELLUNG

Die vegane Alternative aus der Kühlung



VEGAN

The Vegetarian Butcher
Crispy Chickimicki Burger
180-g-Packung



Homann Feinkostsaucen
verschiedene Sorten
450-ml-Flasche



Burger Liebe Feinkostsauce
300-ml-Flasche



Gouda's Glorie Saucen
verschiedene Sorten
650-ml-Flasche

SOMMERDRINKS

für jeden Geschmack



**Shatler's
Cocktails**
0,25-l-Dose
zzgl. 0.25 Pfand



MIT & OHNE
ALKOHOL



COCKTAIL-TIPPS

MAI TAI

Der wohl bekannteste Cocktail der Welt mixt diverse Rumsorten mit Dry Orange Curaçao, Mandel und spritziger Zitrone!

SEX ON THE BEACH

Ein süßer Traum auf Wodkabasis mit Pfirsich und Orange – beliebt auf der ganzen Welt!

CAIPIRINHA

Die brasilianische Komposition aus Cachaça, fruchtiger Limette und feinstem Rohrzucker bringt den Karneval direkt auf die Zunge!

BIERMIXGETRÄNK-TIPP



V+ SPRIZZ

Fruchtig-erfrischender Bitter-orangengeschmack: Der Mix aus 80 % Bier und 20 % Erfrischungsgetränk weckt die Lust auf sommerlichen Urlaub und sorgt für eine kühle Erfrischung mit Freizeitfeeling.

V+ Sprizz
0,5-l-Dose
zzgl. 0.25 Pfand

MOCKTAIL-TIPP

MANGOLIMO

Der fruchtige Durstlöcher aus Zitronen und Mango

Zutaten für 4 Personen:

- Saft zweier Zitronen
- 250 ml Mangonektar
- 250 ml Mineralwasser
- Eiswürfel
- Limettenscheiben und Minzblätter zum Dekorieren

Zubereitung:

Eiswürfel in die Gläser geben. Zitronensaft, Mangonektar und Mineralwasser mischen und die Gläser damit auffüllen. Mit Limettenscheiben und Minzblättchen dekorieren.

TIPP: Alternativ passt auch wunderbar Pfirsich- oder Birnnektar!



**Rauch
Happy Day**
Tetra-1-l-Packung

WER MÖCHTE Chips, Eis, was Süßes?



ENTDECKE
UNSERE
**SNACK-
VIELFALT!**



**Trolli
Fruchtgummi**
verschiedene Sorten
150-g-Beutel



**Lorenz
Crunchips**
verschiedene Sorten
110-150-g-Beutel



**Ferrero
Kinder Choco Fresh**
105-g-Packung



❄️❄️❄️
**Langnese
Eis Multipackungen**
verschiedene Sorten
5 x 50-140-ml-Packung



**Dolomiti
Dolomiti**
OHNE
KÜNSTLICHE
AROMEN



DAS BESTE ZULETZT: Süßes Finish



Bruno Gelato Eis
verschiedene Sorten
900-ml-Packung



Griesson Chocolate Mountain Cookies
verschiedene Sorten
150-g-Packung



Bunting Tee Grüngold
50 x 1,75-g-Packung



Melitta Auslese Klassisch
verschiedene Sorten
107/112-g-Packung



Dallmayr Capsa
verschiedene Sorten
56-g-Packung

UNSER TIPP: AUFTAUEN

AUF DAS TIMING KOMMT ES AN!



Wer unser leckeres Tiefkühlgebäck zur Party servieren will, sollte rechtzeitig ans Auftauen denken. Cremige und sahnige Kuchen taut man am besten langsam im Kühlschrank auf: Einzelne Stücke brauchen ein paar Stunden, eine ganze Torte kann man schon am Vorabend aus dem Eis holen.



Coppenrath & Wiese Lust auf Vegan/Kuchen
verschiedene Sorten
360-580-g-Packung



Glücksklee Sprühsahne Finesse
250-ml-Dose