

**Magistrat: MitarbeiterInnen-Aktion**  
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 22**  
Auslieferung ab: **16. Dezember 22**

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1.  
4064 Oftring

T +43 7221 63981-0  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at



Abholung im Neuen Rathaus am 21.12., Lieferung durch den Paketdienst DHL oder Abholung in Oftring in den KW 50 & 51

## BEST OF 2022

Alle Delikatessen werden nur in limitierter Anzahl erzeugt - die Vorbestellungen werden nach Eingangsdatum bearbeitet. Geben Sie rechtzeitig Ihre Order ab, um sich die frischen Kulinarier für die Festtage zu sichern!

### PERLENDER KAVIAR

**frischer Kaviar Osietra Signature 100 g**  
**Haltbarkeit 6 Wochen, Herkunft Frankreich, Kaviarhaus HUSO, Caviar de Neuvic, Störart: Acipenser gueldenstaedtii**  
Dieser Kaviar stammt vom Gueldenstaedtii-Stör. Er wird in der Domaine mit dem Know-how und dem Qualitäts-Engagement von Caviar de Neuvic entwickelt.

Die Form ist elegant und strahlend. Seine Körner, mittelgroß, ziemlich fest mit goldenen Reflexen. Die Körner platzen im Mund und zeigen sofort feine maritime Noten, welche an die Frische und Finesse der Auster erinnert.

Best. Nr. 1081  
**Sonderpreis: € 220,00**  
~~Normalpreis € 295,00~~

Gleicher  
Preis  
wie 2021!



### frischer Lachskaviar 250 g

**Haltbarkeit 6 Wochen**

Das stechend rot-orange Korn des Lachskaviars macht ihn unverkennbar. Das große Korn ist darüber hinaus reich an Eiweiß, Vitaminen und wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Ketakaviar ist der frische Roggen der weiblichen Lachse, der durch schonendes Salzen haltbar gemacht wird. Charakteristisch für diesen Kaviar ist sein leichter, milder Lachsgeschmack. Es ist eine Reise der Sinne, wenn sich die feinen Aromen der Kaviarkörner am Gaumen entfalten.



Best. Nr. 1018  
**Sonderpreis: € 85,00**  
~~Normalpreis € 116,50~~

### frischer Forellenkaviar 250 g

**Haltbarkeit 6 Wochen**

Das Korn ist mittelgroß und hat eine orange Färbung. Forellen- und Lachskaviar gehören zum sogenannten Kaviarersatz, wobei beide durchaus hochwertig sind und einzigartige Geschmacksqualitäten besitzen. Das pralle, bissfeste und eher milde Korn dieses Kaviars mit seinem feinen, frischen Geschmack begeistert jeden Gourmet. So verfeinert Forellenkaviar beispielsweise Salate oder Pastagerichte.

Best. Nr. 1019  
**Sonderpreis: € 35,00**  
~~Normalpreis € 46,00~~

Gleicher  
Preis  
wie 2021!



**Magistrat: MitarbeiterInnen-Aktion**  
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 22**  
Auslieferung ab: **16. Dezember 22**

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1.  
4064 Oftring

T +43 7221 63981-0  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at



## Die besten Shrimps in Lake aus dem hohen Norden

**frische Grönlandshrimps, vorgekocht, in Salzlake Abtropfgewicht 800 g (Füllmenge 1000 g)**  
**Haltbarkeit ca. 4 Wochen, Herkunft Nordatlantik**



Seit vielen Jahren unser persönliches Weihnachts-Highlight. Wir erhalten diese ganz besonderen Shrimps in Lake nur einmal im Jahr, der Geschmack und die Textur ist mit anderen "Cocktail-Shrimps" aus dem Supermarkt nicht vergleichbar.

Zart und knackig, angenehm salzig, ohne überladen zu sein, mit sehr intensivem Nussaroma. Wir lieben die Shrimps pur als Vorspeise, im Salat oder als kleine Weihnachtsjause mit Lachsbrötchen - aber auch der klassische Shrimpscocktail erhält damit eine unvergleichliche Qualität.

Eine klare Zettl-Empfehlung! Die Grönlandgarnelen wachsen in den tiefen, kalten Gewässern des Nordens auf und entwickeln daher ein festes und geschmacksintensives Fleisch. Sofort nach Fang werden die Shrimps auf dem Schiff in Salzwasser kurz gekocht. Im Anschluss geschält und in Lake eingelegt.

### *Rezept Tipp: Schneller Shrimps-Cocktail*

Zutaten: 600 g Shrimps in Lake (abgetropft), 1 BIO Orange, 200 g Mayonnaise, 4 EL Ketchup, 3 EL Cognac, Salz, Pfeffer, geriebener Kren nach Geschmack

Mayonnaise, Ketchup und Cognac gut verrühren. Orangenschale abreiben, das Fleisch der Orange (ohne Haut) in feine, kleine Stückchen schneiden und in die Sauce einrühren. Die Shrimps unterheben, mit Salz, Pfeffer und ggf. Kren abschmecken. 1-2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen und dann genießen.



Best. Nr. N1

**Sonderpreis: € 41,00**

Normalpreis € 55,00

## Set-Angebot: Wels-(Waller-) Verhackertes und 2 frische Welsfilet (Wallerfilet)

**Herkunft Burgenland, ca. 3 Wochen haltbar**

- **Wels- (Waller) Verhackertes 160 g im Glas**

Das Rilette vom geräucherten Waller ist dem österreichischem Fleisch-Verhackertem sehr ähnlich. Der Fisch-Aufstrich wird gegart und schmeckt wunderbar auf Brot. Eine raffinierte Vorspeise für Ihre Festtage.

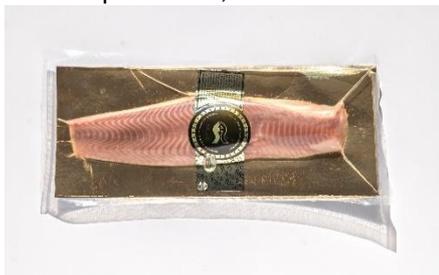
- **2 Stück frische Welsfilet (Wallerfilet), warmgeräuchert, je ca. 100-130 g**

Ein wahrer König des Süßwassers, dessen warmgeräucherten Filets echte Leckerbissen sind. Toll mit Kräutern und Gewürzsauces auf kleinen Brötchen, herrlich für die Vorspeisentafel.

Best. Nr. Set210911

**Sonderpreis: € 29,50/ Set**

Normalpreis € 39,00/ Set



**Magistrat: MitarbeiterInnen-Aktion**  
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 22**  
Auslieferung ab: **16. Dezember 22**

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1.  
4064 Oftring

T +43 7221 63981-0  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at



**Wildfang Garnelen XL Gr. 8/12, einzeln gefroren  
ohne Kopf, ohne Darm, Abtropfgewicht 800 g/ Bruttogewicht 1000 g**

Garnelen aus Wildfang werden selten im Handel angeboten. Sie sind nährstoffreich, kalorienarm und enthalten viele Proteine. Diese Meeresfrüchte werden handselektiert, nach Qualität und Gewicht sortiert und sofort schockgefrostet. Dabei erhalten sie eine „Glaser“, also einen dünnen Eismantel, der sie optimal schützt.

Besonders hervorzuheben ist die Größe: Diese Garnelen werden oft auch als Riesen-Garnelen bezeichnet. Sie sind von besonders hoher Qualität, zart und wohlschmeckend.

**OHNE Schale**

Best. Nr. M40

**Sonderpreis: € 45,00**

Normalpreis € 59,50

**MIT SCHALE**

Best. Nr. M23

**Sonderpreis: € 44,00**

Normalpreis € 58,00

Gleicher  
Preis  
wie 2021!

**Wildfang Garnelen XXL Gr. 6/8, einzeln gefroren**

**ohne Kopf, ohne Darm, Abtropfgewicht 800 g/ Bruttogewicht 1000 g**

Diese XXL-Riesengarnelen aus dem Indopazifischen Ozean werden nur in wenigen ausgewählten Hauben-Restaurants in Europa angeboten. Das Besondere an dieser Garnele ist neben dem wohlschmeckenden, leicht fleischigen Geschmack, der an Hummer erinnert, vor allem die Größe. Wir empfehlen diese Wildfang-Riesengarnelen möglichst pur zu genießen. Am besten nur in Butter braten und mit frischen Kräutern und etwas Zitrone verfeinern!

**OHNE Schale**

Best. Nr. M10

**Sonderpreis: € 51,00**

Normalpreis € 70,00

**MIT SCHALE**

Best. Nr. M11

**Sonderpreis: € 50,00**

Normalpreis € 69,00

Gleicher  
Preis  
wie 2021!



**Eine besondere Delikatesse**



**Wildfang Langusten-Schwanz, mit Schale, tiefgekühlt, Herkunft Karibik, ca. 500g/ Stück**

Die Languste kann gekocht, gebraten oder gegrillt werden. Sie ist eine besondere Delikatesse - ein Genuss den Sie sich nicht durch's Netz gehen lassen sollten! Das zarte Fleisch hat einen geringen Fettanteil und viel Eiweiß. Die Languste weist einen edlen Eigengeschmack auf und sollte nur sparsam gewürzt werden.

Best. Nr. M218

**Sonderpreis € 74,00 / Stk**

Normalpreis € 98,00 / Stk

*Rezept - Tipp: Languste mit Kräuterbutter*

Die Languste kurz aus der Schale heben, das Fleisch mit Kräuterbutter einreiben und wieder in die Schale einsetzen. Nun die gesamte Languste auf der Fleischseite kurz scharf anbraten und anschließend einige Minuten in das auf 180 Grad vorgeheizte Rohr schieben. Unbedingt mit Weißbrot und Zitrone genießen.

**Lachsfilets roh, einzeln gefroren (10 Portionen je 150 g),  
Norwegen, gesamt 1,5 kg**

Aufgrund der großen Nachfrage können wir Ihnen unseren fantastischen Lachs, den wir schon seit Jahren geräuchert und mariniert importieren, wieder als rohe, portionierte Filets in Sushi-Qualität anbieten. Die Lachs-Portionen eignen sich perfekt zum Braten oder Grillen.

norw. Lachsfilet (Salmo Salar), roh, tiefgefroren, Ursprungsland: Norwegen.

Best. Nr. L1060

**Sonderpreis: € 52,50**

Normalpreis € 70,00



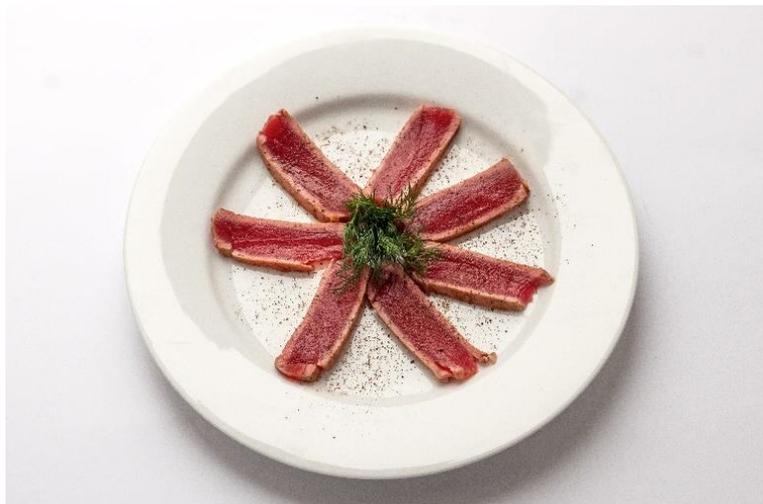
**Magistrat: MitarbeiterInnen-Aktion**  
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 22**  
Auslieferung ab: **16. Dezember 22**

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1.  
4064 Oftering

T +43 7221 63981-0  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at



## **Thunfisch Red Tuna SAKU** **2 x 250 g Filets (Block), roh, Herkunft Pazifik, einzeln gefroren, Sashimi Qualität**



Saku ist die japanische Bezeichnung für Thunfisch-Filets, die gleich nach dem Fang blockförmig geschnitten und bei minus 60 Grad schockgefroren werden. Daher ist dies die höchste Qualität für Sushi und Sashimi. Köstlich ist der Tuna Saku auch wenn er rundum im Ganzen scharf angebraten wird. Anfang 2022 haben wir von unserem Hamburger Fischspezialisten, irrtümlich eine Kiste Tuna Saku erhalten, die eigentlich für ein Haubenlokal auf Sylt bestimmt war. Nach einer ersten Verkostung waren wir restlos begeistert - einen Thunfisch in dieser Qualität haben wir noch nie probiert. Seitdem ist der Red Tuna Saku fix in unserem Sortiment.

Best.Nr. 22129

**Sonderpreis: € 34,00**

~~Normalpreis € 46,00~~

## **frisches Filet Mignon vom Chianina-Rind ca. 1,5 kg,** **aus der Toskana. 3 Wochen naturgereift, haltbar ca. 14 Tage im Vakuum**



Diese Weihnachten warten wir mit einem besonderen Festtagsschmaus auf.: Ein besseres Stück Fleisch werden Sie kaum finden: Das Filet Mignon gilt als unglaublich zart und saftig. Es wird aus der Mitte des Filets geschnitten und ist unheimlich geschmacksintensiv. Fleisch vom Chianina-Rind weist außerdem eine sehr feine Marmorierung auf, die den delikaten Geschmack unterstreicht. Unsere Chianina-Produkte stammen von einer italienischen Züchtergemeinschaft. Das Chianina-Rind ist die älteste Rinderrasse Italiens und zählt mit einem Stockmaß von bis zu 1,80 Meter und einem Gewicht von 1.500 Kilogramm weltweit zur größten Rinderrassen.

Best. Nr. CF220901

**Sonderpreis € 88,00/ kg**

~~Normalpreis: € 120,00/ kg~~

Preis wird nach genauem Gewicht berechnet!

## **frischer Hirschkalbsrücken ohne Knochen, ca. 1 kg,** **STMK/NÖ, haltbar ca. 7 Tage im Vakuum**

Das zarte Wildfleisch zählt zu den Festtagsklassikern. In Steaks geschnitten oder im Ganzen rosa gebraten, dazu Apfel-Rotkraut, Knödel und Polenta genießen. Das von uns angebotene Wildfleisch stammt immer aus heimischen Wiesen und Wäldern und ist kein Gatterwild. Im wahrsten Sinne des Wortes handelt es sich um Naturfleisch - einfach köstlich.

Best. Nr. F42

**Sonderpreis: € 53,00/ kg**

~~Normalpreis € 76,00/ kg~~

Preis wird nach genauem Gewicht berechnet!



**Magistrat: MitarbeiterInnen-Aktion**  
Bestellen Sie bis: **04. Dezember 22**  
Auslieferung ab: **16. Dezember 22**

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1.  
4064 Oftring

T +43 7221 63981-0  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at



# Bestellzettel

**Bestellen:** Per E-Mail oder in unserem Onlineshop [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at).  
**AGBs:** Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.  
Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at)

Mit dem Rabattcode **zettl20** bestellen Sie in unserem Web-Shop zu den Sonderpreisen, außerdem erhalten Sie mit 20% Rabatt\* auf unser reguläres Sortiment.  
\* (ausgenommen bestehende Sonderpreise)

STÜCK	
	Kaviar Osietra Signature 100 g Best. Nr. 1081 Sonderpreis: € 220,00
	Lachskaviar 250 g Best. Nr. 1018 Sonderpreis: € 85,00
	Forellenkaviar 250 g Best. Nr. 1019 Sonderpreis: € 35,00
	Grönlandshrimps 800 g Best. Nr. N1 Sonderpreis: € 41,00
	Waller-Set Best. Nr. Set210911 Sonderpreis: € 29,50/ Set
	Garnelen XL Gr. 8/12, OHNE Schale 800 g TK Best. Nr. M40 Sonderpreis: € 45,00
	Garnelen XL Gr. 8/12, MIT Schale 800 g TK Best. Nr. M23 Sonderpreis: € 44,00

STÜCK	
	Garnelen XXL Gr. 6/8 XXL, OHNE Schale 800 g TK Best. Nr. M10 Sonderpreis: € 51,00
	Garnelen XXL Gr. 6/8 XXL, MIT Schale 800 g TK Best. Nr. M11 Sonderpreis: € 50,00
	Langusten-Schwanz ca. 500g/ Stück, TK Best. Nr. M218 Sonderpreis € 74,00 / Stk
	Lachsfilets roh, 10 Portionen je 150 g, TK Best. Nr. L1060 Sonderpreis: € 52,50
	Thunfisch Red Tuna SAKU, roh 2 x 250 g Filets, TK Best.Nr. 22129 Sonderpreis: € 34,00
	Filet Mignon vom Chianina -Rind , ca. 1,5 kg, Best. Nr CF220901 Sonderpreis € 88,00/ kg
	Hirschkalbsrücken o.Kn., ca. 1 kg Best. Nr. F42 Sonderpreis: € 53,00/ kg

## Bestellerdaten/ Rechnungsadresse

Vor-Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr.

Email

## Abholung

- Abholung: NEUES RATHAUS LINZ, Raum 1001 Mi 21.12.2022 13.00 - 14.00 Uhr**
- Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftring
  - Fr 16.12. 9-15 Uhr
  - Di 20.12. 9-17 Uhr
  - Mi 21.12. 9-17 Uhr
  - Do 22.12. 9-17 Uhr

**Paketdienst** Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet

- Zustellung durch den Paketdienst DHL** Zustellung zwischen 8 und 17 Uhr. Unterschrift erforderlich!  
Versandkosten AT bis 5 kg: € 9,90/ bis 10 kg: € 10,90/ bis 15 kg: € 12,10
  - Do 15.12.
  - Fr 16.12.
  - Mi 21.12.
  - Do 22.12.
- Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)  
Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 16,50 / bis 10 kg: € 20,00/ bis 15 kg: € 23,00

**Die Bestellung soll an eine andere Adresse geliefert werden? Die Rechnung wird an die o.a. Adresse gesendet.**

(FIRMA)Vor-/Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr. (für den  
Paketdienst)

**Magistrat: MitarbeiterInnen Aktion**  
Bestellen Sie bis: **18. November 22**  
Auslieferung ab: **16. Dezember 22**

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1.  
4064 Oftring

T +43 7221 63981-0  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at



Abholung im Neuen Rathaus am 21.12. oder Abholung in Oftring oder Lieferung durch DHL in KW 50 & 51

# Weihnachtslachs.

## Bestellen Sie Ihren Festtagslachs zum Vorzugspreis vor!

Seit über 35 Jahren beliefern wir Feinschmecker mit geräucherten und marinierten Lachs. Das Erfolgsgeheimnis ist so simpel wie auch entscheidend: Stetige Frische, außergewöhnliche Qualität und sorgfältige Verarbeitung der geräucherten und von Hand gesalzene Filets. Unsere Partner-Räucherei sitzt direkt am Geiranger Fjord, die frischen Fische werden sofort weiterverarbeitet.

Auch beim Weihnachtslachs ist die Krise zu spüren. Steigende Fracht-, Verpackungs- und Futterkosten schlagen sich auf den Rohlachspreis nieder. Zum Glück konnten wir die immer noch steigenden Preise für Lachs bereits im September für diese Aktion fixieren und somit noch extremeren Teuerungen entgegensteuern.

Daher freuen wir uns, Ihnen auch dieses Jahr wieder erstklassigen Räucherlachs zum Vorzugspreis anbieten zu können.

## Superior Qualität - frisch - aufgezogen in Norwegen - ohne Gräten – im Vakuum verpackt - Verrechnung nach Gewicht - Sonderpreise

### Räucherlachs ganz 1000-1400 g (Best.Nr. 1002)

mehr als  
**37%**  
Rabatt

statt € 78,00 / kg **Sonderpreis: € 49,00/ kg\***  
Unser Bestseller: Perfekt geräuchert, sehr zart, mild und bester Geschmack. Der **Gewinner** zahlreicher **Blindverkostungen** in Norwegen. Es werden nur frisch gefangene (keine tiefgekühlten) Lachse verwendet.



### Räucherlachs geschnitten 500 g (Best.Nr. 1003)

mehr als  
**30%**  
Rabatt

statt € 48,00/ Stk **Sonderpreis: € 33,50/ Stk.**  
Genießen Sie die **fein vorgeschnitten Scheiben** mit Weißbrot.

### 3er Lachs Kombi ganz ca. 900-1200 g (Best.Nr.: 1009)

mehr als  
**35%**  
Rabatt

statt € 93,00/ kg **Sonderpreis: € 59,90/ kg\***  
**je ca. 300 g von Räucher-, Graved- und warmgeräucherten Lachs.**  
Bei dieser Lachsvariation findet garantiert jeder seinen Lieblingslachs.



### Lachsrückenfilet (Rygg-Filet) ganz 400-700 g (Best.Nr.: 1010)

mehr als  
**30%**  
Rabatt

statt € 129,00/ kg **Sonderpreis: € 89,00/ kg\***  
(ca. € 35,60 bis € 62,30/ Stück)  
Das Räucherlachs-Rückenfilet ist **das edelste Stück vom Lachs**. Das Mittelstück ist ohne Räucherhaut, besonders zart und wohlschmeckend. Ein Maximum an Saftigkeit und ein Minimum an Fett.



## Zarter, saftiger Bio Räucherlachs aus Irland

Die Firma Kerryfish räuchert an der **Süd-West-Küste von Irland** mit einem speziellen „ultra cold“-Verfahren, welches dem Räucherlachs einen **einzigartigen Geschmack** verleiht. Die Räucherei konnte für ihren BIO-Räucherlachs bereits mehrmals den „**Great Taste Award**“ gewinnen und hat aktuell bei den „**Irish Food Awards**“ 2022 Gold, Silber und Bronze erhalten.



### BIO-Räucherlachs ganz 1000-1300 g (Best.Nr. 1021101)

statt € 115,70/ kg **Sonderpreis: € 79,00/ kg\***

mehr als  
**30%**  
Rabatt



### BIO-Räucherlachs geschnitten 500 g (Best.Nr. 1021102)

statt € 76,70/ Stk. **Sonderpreis: € 49,00/ Stk.**

mehr als  
**35%**  
Rabatt

\*Der Preis wird nach genauer Grammatik Ihres Lachses berechnet. Sie bezahlen das tatsächliche Gewicht Ihrer Bestellung. Sonderpreise gelten nur bei Auslieferung in KW 50/51. Wir garantieren eine Haltbarkeit der Weihnachtslachse bis mindestens 01.01.2023

**Magistrat: MitarbeiterInnen Aktion**  
Bestellen Sie bis: **18. November 22**  
Auslieferung ab: **16. Dezember 22**

Zettl GmbH.  
Lehnerstr. 1.  
4064 Oftring

T +43 7221 63981-0  
E office@zettlgmbh.at  
H www.zettlgmbh.at



# Bestellzettel

## AKTIONSCODE zettl20

Mit diesem Rabattcode können Sie in unserem Web Shop [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at) zu den Sonderpreisen bestellen, außerdem erhalten Sie mit diesem Code 20% Rabatt\* auf unser reguläres Sortiment und viele Vergünstigungen auf weitere Delikatessen und kulinarische Geschenke.

\* (ausgenommen bestehende Sonderpreise)

**Bestellen:** Telefonisch, per E-Mail oder in unserem Onlineshop [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at).

**AGBs:** Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung.

Ansonsten gelten unsere allg. Lieferbedingungen, lt. [www.zettlgmbh.at](http://www.zettlgmbh.at) mit \*\*unbedingt angeben!

Stück**		Stück**		Stück**	
	<b>Räucherlachs ganz</b> <b>1,00-1,4 kg</b> Best.Nr. 1002 Sonderpreis: € 49,00/kg*		<b>3er Lachs Kombi</b> <b>ca. 0,9-1,2 kg</b> Best.Nr.: 1009 Sonderpreis: € 59,90/kg*		<b>BIO Räucherlachs ganz</b> <b>ca. 1-1,3 kg</b> Best.Nr.: 1021101 Sonderpreis: € 79,00/kg*
	<b>Räucherlachs geschn.</b> <b>500 g</b> Best.Nr.: 1003 Sonderpreis: € 33,50/Stk.		<b>Lachsrückenfilet</b> <b>0,4-0,7 kg</b> Best.Nr. 1010 Sonderpreis: € 89,00/kg *		<b>BIO-Räucherlachs geschn.</b> <b>500 g</b> Best.Nr.: 1021102 Sonderpreis: € 49,00/Stk.

## Bestellerdaten/ Rechnungsadresse\*\*

Vor-Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr.

Email

## Abholung oder Zustellung\*\*

Bitte beachten Sie die geltenden Corona-Maßnahmen

- Abholung: NEUES RATHAUS LINZ, Raum 1001 Mi 21.12.2022 13.00 - 14.00 Uhr**
- Abholung bei Zettl GmbH:** Lehnerstraße 1, 4064 Oftring
  - Fr 16.12. 9-15 Uhr
  - Di 20.12. 9-17 Uhr
  - Mi 21.12. 9-17 Uhr
  - Do 22.12. 9-17 Uhr

**Paketdienst** Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet

- Zustellung durch den Paketdienst DHL** Zustellung zwischen 8 und 17 Uhr. Unterschrift erforderlich!  
*Versandkosten AT bis 5 kg: € 9,90/ bis 10 kg: € 10,90/ bis 15 kg: € 12,10*
  - Do 15.12.
  - Fr 16.12.
  - Mi 21.12.
  - Do 22.12.
- Vormittagszustellung zwischen 8 und 13 Uhr** (falls gewünscht zusätzlich ankreuzen)  
Versandkosten AT Vormittagszustellung: bis 5 kg: € 16,50 / bis 10 kg: € 20,00/ bis 15 kg: € 23,00

**Die Bestellung soll an eine andere Adresse geliefert werden? Die Rechnung wird an die o.a. Adresse gesendet.**

(FIRMA)

Vor-Nachname

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Mobilnr.

Email

\*Der Preis wird nach genauer Grammatik Ihres Lachses berechnet. Sie bezahlen das tatsächliche Gewicht Ihrer Bestellung. Sonderpreise gelten nur bei Auslieferung in KW 50/51. Wir garantieren eine Haltbarkeit der Weihnachtslachse bis mindestens 01.01.2023