

Sonderseite „Treffpunkt für Geniesser“

Zeitungen	Anzeiger Oberaargau	49'800 Exemplare
Erscheinung	KW 50 / 10. Dezember 2026	
Inserateschluss	Montag um 17.00 Uhr	
Grössen	frei Wählbar, Gerne sende ich Ihnen für Ihre Vorlage ein unverbindliches Angebot zu	
Preisbeispiele	<p>3 Spalten (85mm Breit) x 120mm Hoch = Fr. 223.20 exkl. 8.1% MWST 4 Spalten (114mm Breit) x 160mm Hoch = Fr. 396.80 exkl. 8.1% MWST 4 Spalten (114mm Breit) x 80mm Hoch = Fr. 198.40 exkl. 8.1% MWST 5 Spalten (143mm Breit) x 105mm Hoch = Fr. 325.50 exkl. 8.1% MWST</p>	
Tarif	Fr. 0.62/mm, den Farbzuschlag von Fr. 100.00 berechnen wir nicht	
Besonderes	Die Sonderseiten sind speziell gestaltet und Ihr Inserat erscheint 4-farbig	
Ihre Beraterin	Ursula Jäggi, jaeggi@anzeigeroberaargau.ch Telefon Direkt 062 922 65 76 / 079 820 39 95	

Treffpunkt für Geniesser

Ideen für die Festtage
Festessen: Hausspätzle, Käfleßli, Mischli, Lachs und Poulet
Innen beflekt: geducktes Ferkelhuhn und geduckter Lachs aus Bi-Schwelle, Pöfli und Pfleifeli
Fondue schmack: ausreichen, bei gebratenem Rind-, Kalb- und Schweine-, Pöfli und Pfleifeli
Wurstbuden: von Hand zugeschnitten, gut gebratene Fleischsorten nach Ihren Wünschen
Teigkäse: zarte Fleischsorten, eine Art „au Wurst“ serviert mit Frisch- und Getreide
Fondue Bourguignonne: jeder Würfel ein Genuss
 Die Hausspätzlen sind ausnahmsweise goldbraun zu jedem Festtag
Festlicher Grieß mit wenig Aufwand: Schweißkäse mit Rösti, grüne Colatata, oder Apfel-Panzertopf mit Schweiß- oder Käfleßli, Käfleßli-Käse, Schmelzkäse, Käfli- und Rindfleisch, mit Käfleßli
Für Geniesser: Gourmetsalat folge mir, alles Käfleßli
Spezialties aus Amerika: Reisfleisch, Entrecôte
Aus der Region, gut gebratert: Käfleßli, Kalbfleisch, Kalbsknödel, Rindfleisch, Schweinefleisch
Hausgeräuchert: Schinken, Ripp- und Rindsbraten
 Zudem die beliebten Top-Geschenkideen, nur im Raum aufzufinden
Wurstkäse-Ware kann im Metzgereigeschäft abgeholt werden.

Treffpunkt für Geniesser