

GEFLÜGEL- & WILDVORBESTELLUNG FÜR WEIHNACHTEN 2021



Liebe Kunden,

traditionell zum Weihnachtsfest gibt es für Sie frisches, bayerisches Geflügel und frisches Wild aus dem Landkreis Freising. Gerne bieten wir Ihnen zur Vorbestellung folgende Artikel an:

MENGE	ARTIKEL-BEZEICHNUNG	INFO	PREIS/KG
	frische Barbarie/Flugenten	weibl., 2 – 2,2 kg	13,80 €
	frische Barbarie/Flugenten	männl., 3 – 4 kg	13,80 €
	Bauernente	ca. 2,2 – 3 kg	13,30 €
	Entenkeulen	ca. 350 g	20,90 €
	Entenbrust	ca. 330 g	24,90 €
	frische Jung-Puten	ca. 3,5 – 5 kg	11,80 €
	frische Jung-Puten	ca. 5 – 7 kg	11,80 €
	Truthahn	ca. 15 – 17 kg	11,40 €
	Truthenne	ca. 6 – 8 kg	11,40 €
	Freilandgänse	ca. 4 – 5 kg	17,50 €
	Freilandgänse	ca. 5 – 6,5 kg	17,50 €
	Gänsekeulen	ca. 400 – 500 g	25,90 €
	Gänsebrustfilet	ca. 350 g	30,40 €
	Gänsebrust mit Knochen	ca. 1 kg	22,50 €
	Rehkeule mit Knochen		27,90 €
	Rehkeule ohne Knochen		30,40 €
	Rehrücken mit Knochen		38,50 €
	Rehrücken ohne Knochen		57,20 €
	Rehschulter/Gulasch		20,50 €

Abholung am:

Name, Vorname:

Telefonnummer:

Anmerkung:

WICHTIG:

Lassen Sie uns Ihre Bestellung bitte bis spätestens **Mittwoch, 01.12.** zukommen. Egal ob Mail, Fax oder Abgabe im Geschäft

Metzgerei Hack
Alte Poststraße 38
85354 Freising

Tel: 081 61 / 49 43 88-0
Fax: 081 61 / 49 43 88-5
www.metzgerei-hack-freising.de

buero@metzgerei-hack-freising.de
www.facebook.com/metzgerei.hack
Vielen Dank für Ihren Einkauf!

ENTE & GANS, WIE SELBSTGEMACHT!

Perfekt gegart, feine Beilagen,
mit Geling-Garantie!

Ab sofort bis
24. Dezember!



In ca. 1 Stunde
servierbereit!

Jetzt gleich bestellen:

½ Bauernente **24 €**

1-2 Portionen

Ofen (80°C): 20 Minuten.
Danach 10-15 Minuten Grill-
funktion oder 230°C Oberhitze

Bauernente **48 €**

4-5 Portionen

Ofen (80°C): 20 Minuten.
Danach 10-15 Minuten Grill-
funktion oder 230°C Oberhitze

Barbarie Ente kl. **38 €**

2-3 Portionen

Ofen (80°C): 20 Minuten.
Danach 10-15 Minuten Grill-
funktion oder 230°C Oberhitze

Barbarie Ente **69 €**

6-7 Portionen

Ofen (80°C): 40 Minuten.
Danach 10-15 Minuten Grill-
funktion oder 230°C Oberhitze

Freilandgans kl. **79 €**

5-6 Portionen

Ofen (80°C): 40 Minuten.
Danach 10-15 Minuten Grill-
funktion oder 230°C Oberhitze

Freilandgans **99 €**

8-10 Portionen

Ofen (80°C): 60 Minuten.
Danach 10-15 Minuten Grill-
funktion oder 230°C Oberhitze

Beilagen (bitte Wunschmenge angeben)

Hausgemachtes Weihnachtsblaukraut (Portion) **1,50 €**

Semmelknödel (Stück) **1,30 €**

Kartoffelknödel (Stück) **1,20 €**

Schau dir an, wie kinder-
leicht die Zubereitung ist:

www.metzgereihack.de

Alle Gänse und Enten sind küchenfertig zubereitet, vakuumiert **und inkl. Soße**. Bitte 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Unser Geflügel beziehen wir ganzjährig von der Familie Schönacher in Ingolstadt, einem Familienbetrieb mit eigener Aufzucht und Schlachtung.

Bitte 5 Tage
vorher bestellen!

