

GEFLÜGEL- & WILDVORBESTELLUNG FÜR WEIHNACHTEN 2025



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	18,40 €
	frische Barbarie/Flugenten	männl., 3 – 4 kg	18,40 €
	Bauernente	ca. 2,2 – 3 kg	18,50 €
	Entenkeulen	ca. 350 g	25,90 €
	Entenbrust	ca. 330 g	33,40 €
	frische Jung-Puten	ca. 3,5 – 5 kg	14,40 €
	frische Jung-Puten	ca. 5 – 7 kg	14,40 €
	Truthahn	ca. 15 – 17 kg	14,40 €
	Truthenne	ca. 6 – 8 kg	14,40 €
	Freilandgänse	ca. 4 – 5 kg	25,90 €
	Freilandgänse	ca. 5 – 6,5 kg	25,90 €
	Rehkeule mit Knochen		33,90 €
	Rehkeule ohne Knochen		36,90 €
	Rehrücken mit Knochen		46,00 €
	Rehrücken ohne Knochen		66,60 €
	Rehschulter/Gulasch		27,60 €

Abholung am:

Name, Vorname:

Telefonnummer:

Anmerkung:

WICHTIG:

Lassen Sie uns Ihre Bestellung bitte bis spätestens **Dienstag, 09.12.** zukommen. Egal ob Mail oder Abgabe im Geschäft

Metzgerei Hack
Alte Poststraße 38
85354 Freising

Tel: 08161/494388-0
Fax: 08161/494388-5
www.metzgerei-hack-freising.de

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

WEIHNACHTSMENÜ, WIE SELBSTGEMACHT!

Perfekt gegart, feine Beilagen,
mit Geling-Garantie!

Ab sofort
bestellbar!



In ca. 1 Stunde
servierbereit!

Jetzt gleich bestellen:

☐ ½ Bauernente **29 €**

1-2 Portionen

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

☐ Bauernente **58 €**

4-5 Portionen

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

☐ Barbarie Ente **85 €**

6-7 Portionen

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

☐ Freilandgans **125 €**

5-6 Portionen

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

☐ Rinderschmor-
braten mit **je Portion
10,90 €**
Rotweinsoße

Soße erwärmen und über
das Fleisch geben. Danach für
ca. 30 Minuten bei 120° Umluft

☐ Wildgulasch **je Portion
13,90 €**
mit Preisel-
beersoße

Langsam im Kochtopf
erwärmen

Beilagen (bitte Wunschmenge angeben)

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

☐ Semmelknödel (Stück) **1,70 €** ☐

☐ Kartoffelknödel (Stück) **1,30 €** ☐

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

www.metzgereihack.de

Alle Gerichte 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!

