

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 €
	Trutthenne	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
Rotweinsoße**

je Portion
10,90 €

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

**Wildgulasch
mit Preisel-
beersoße**

je Portion
13,90 €

Langsam im Kochtopf
erwärmen

Beilagen (bitte Wunschmenge angeben)

- | | | |
|--|---------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Hausgemachtes Weihnachtsblaukraut (Portion) | 1,50 € | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Semmelknödel (Stück) | 1,70 € | <input type="text"/> |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelknödel (Stück) | 1,30 € | <input type="text"/> |

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!**

