GEFLÜGEL- & WILDVORBESTELLUNG FÜR WEIHNACHTEN 2026

METZGEREI HACK
★★★★★
— Qualität mit Geschmack —

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 **Donnerstag, 10.12.** zukommen. Egal ob Mail oder Abgabe im Geschäft

Metzgerei Hack
Alte Poststraße 38
85356 Freising

Tel: 08161/494388-0
buero@metzgerei-hack-freising.de
www.metzgerei-hack-freising.de

www.instagram.com/meinhack
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 Grillfunktion oder 230°C Oberhitze

☐ Bauernente 58 €

4–5 Portionen

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

☐ Barbarie Ente 85 €

6–7 Portionen

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

☐ Freilandgans 125 €

5–6 Portionen

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

☐ Rinderschmorbraten mit Rotweinsoße

je Portion 10,90 €

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

☐ Wildgulasch mit Preiselbeersoße

je Portion 13,90 €

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 kinderleicht 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! !