

WEIHNACHTSGENUSS AUS DEM BACKOFEN

Frisch zubereitet in unserer Partyküche. Fix und fertig für den Ofen. Die Schale bleibt je nach Gericht ca. 30 – 60 Minuten bei 160 °C im vorgeheizten Backofen. Wir beraten Sie gern!

★ SCHWEINEFILETPFANNE

15,90 € / PERSON

Schweinefilet mit Waldpilzfüllung, Brokkoli-Röschen mit Hollandaise verfeinert und feiner Rahmsauce.

★ ENTENPFANNE

15,90 € / PERSON

Zart gegrillte Brust & Keulen, mit Rotkohl und feiner Geflügel-Rahmsauce.

★ REHKEULE

15,90 € / PERSON

Portioniert und mit Speck ummantelt, mit Rosenkohl und feiner Wild-Rahmsauce.

★ FERTIG GEBRATENE WEIHNACHTSGÄNSE

99,90 € / STÜCK

Gefüllt mit Äpfeln, Backobst und Orangenfilets. Backofenfertig im Bratschlauch. Sie geben Ihrem Festtags-Geflügel in 1,5 Stunden bei 160 °C im Backofen den letzten Schliff. Leckere Sauce ist ausreichend dabei. Eine Weihnachtsgans für fünf Personen.



★ UNSER FESTTAGS-KLASSIKER

Knackig frische Wiener Würstchen mit DLG-Goldmedaille ausgezeichnet und dazu unser hausgemachter Kartoffelsalat!

**IHRE BESTELLUNG ZU WEIHNACHTEN NEHMEN
WIR GERNE BIS ZUM 18. DEZEMBER ENTGEGEN.
WIR WÜNSCHEN IHNEN FROHE FESTTAGE!**

Ihre Fleischerei Hollmann

★ FRISCHES REHWILD

Unser Wild stammt ausschließlich aus heimischer Jagd.

- Rehrücken
- Rehmedaillons
- Rehkeule

★ FRISCHES HIRSCHFLEISCH

- saftiger Braten aus der Keule
- Hirschrücken
- Hirschmedaillons

★ FRISCHES WILDSCHWEIN

- Wildschweinrücken
- Wildschweinkeule

Auf Wunsch bratfertig gewürzt, ausgelöst und mit geräuchertem Speck umwickelt.

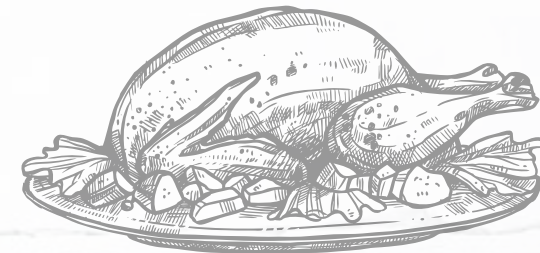
★ FRISCHES WEIHNACHTSGEFLÜGEL

Weihnachtsgans ca. 4-5 Kg
Gänsebrust mit Knochen ca. 900 g
Gänsekeule 400-500 g

frische Flugenten:
kleine bis 2,0 kg, größere bis 3,5 kg

Entenbrustfilet ca. 300 g
Entenkeulen ca. 350 g

Putenbrustfilet, Putenoberkeulen und
Weihnachts-Puten:
von 3,0 – 4,0 kg, 4,0 – 5,0 kg und 6,0 – 8,0 kg



*Frisches Wild und Geflügel bitte
rechtzeitig vorbestellen!*