

GOURMET-TIPPS RUND UMS FEST

Raclette- und Fonduefleisch

vom zarten Rinderfilet, Schwein, Pute und Lamm, fein geschnitten

Dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Saucen und Dips:

- Currysauce
- Remoulade
- Cocktailsauce
- Aioli
- Whisky-Dip

Rindfleisch

vom Buschhof Schröder aus Rotenburg

Strohschwein

aus artgerechter Offenstallhaltung

Glas Hochzeitssuppe 12,90 €

frisch gekocht, ohne Zusatzstoffe, im praktischen 1-Liter-Glas

Unser Hauswein 8,90 €

Zum Fest empfehlen wir Ihnen unseren Grau- und Spätburgunder.

Unsere Präsentkörbe

regional, Gourmet, italienisch oder individuell zusammengestellt.

Außerdem finden Sie bei uns Weinpräsente und Gutscheine für Ihre Liebsten.

Genuss zum
Verschenken

Bestellfristen

Frisches Wild und Geflügel bitte bis zum **12.12.** vorbestellen.

Ihre Bestellung für unsere ofenfertigen Weihnachtsgerichte nehmen wir gerne bis zum **18.12.** entgegen.

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage!

Ihre Fleischerei Hollmann

Filialen:

Große Straße 5
27356 Rotenburg/Wümme
Telefon: 0 42 61 / 96 02 41

Bahnhofstraße 25
27383 Scheeßel
Telefon: 0 42 63 / 13 15

Öffnungszeiten:

Mo. – Fr. 7:00 – 18:00 Uhr
Samstag 6:00 – 12:30 Uhr
Sonntag geschlossen



Unsere Weihnachtsspezialitäten

WEIHNACHTSGENUSS AUS DEM BACKOFEN

pro Person

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

19,90 €

Schweinefilet mit Waldpilzfüllung, Brokkoli-Röschen, Fingermöhrrchen mit Hollandaise verfeinert und feiner Bratensauce

Entenpfanne

24,90 €

zart gegrillte Brust & Keule mit Apfelspalten, Rotkohl und weihnachtlicher Orangen-Sahne-Sauce

Hähnchenbrustpfanne

19,90 €

saftig gebratene Hähnchenbrust mit Rosenkohl und Geflügel-Sahnesauce

Geschmorte Ochsenbacken

22,90 €

mit einer kräftigen Portweinjus und Rotkohl

Hausgemachte Maultaschen – vegetarisch

15,90 €

drei Stück mit Waldpilzfüllung, Rotkohl und Rahmsauce

Fertig gebratene Weihnachtsgans

140,00 €

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 in ausreichender Menge dabei. Eine Weihnachtsgans reicht für vier Personen.

Preis pro
Gans

BEILAGEN

pro Portion

Handgerollte Knödel

9,90 €

vier Stück in verschiedenen Sorten: Speck, Spinat, Rote Bete, Käse und Semmel

Hausgemachtes Kartoffelgratin

7,90 €

in einer Porzellanschale, Portion für zwei Personen

Rotkohl

6,90 €

im Schlauch, Portion für zwei Personen

FRISCHES WILD

Frisches Rehwild

Unser Wild stammt ausschließlich aus heimischer Jagd.

- Rehrücken
- Rehmedaillons
- Rehkeule

Zu Ihrem
Wildbraten
bieten wir fertig
gekochte Wildsauce
und Rotkohl im
Schlauch an.

Frisches Hirschfleisch

- saftiger Braten aus der Keule
- Hirschrücken
- Hirschmedaillons

Frisches Wildschwein

- Wildschweinrücken
- Wildschweinkeule

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



FRISCHES GEFLÜGEL

Frische Weihnachtsgans

ca. 4–5 kg (begrenztes Angebot)

- Gänsebrust mit Knochen, ca. 900 g
- Gänsekeule, 400–500 g

Frische Pute

- Putenbrustfilet
- Putenoberkeulen
- Weihnachtsputen, 3–5 kg sowie 6–8 kg

Frische Ente

- Entenbrustfilet, ca. 300 g
- Entenkeulen, ca. 350 g

Flugenten:

- kleine bis 2,0 kg
- größere bis 3,2 kg

Unser Festtags- Klassiker

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