

## Spezielles Angebot:

Am Samstag, den 26.12.2020 bieten wir Ihnen  
folgende Menüs (frisch aus der Küche) an:  
(Abholung von 11.00 - 14.00 Uhr in Großhelfendorf)

### Weihnachtsmenü I:

Duett von Schwein und Ente,  
2 Kartoffelknödel und Zwetschgenblaukraut  
**9,90 €**

### Weihnachtsmenü II:

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
mit Buttergemüse und Spätzle  
**9,90 €**

(alles ohne Konservierungsstoffe)

**Annahmeschluß für Ihre Bestellung ist der 21.12.2020.**

Metzgerei & Partyservice Hafner

Dorfstraße 14, 85653 Großhelfendorf  
Tel 08095 / 1293 Fax 08095 / 2055  
[www.partyservice-hafner.com](http://www.partyservice-hafner.com)  
[hafnerd@metzgerei-hafner.com](mailto:hafnerd@metzgerei-hafner.com)



## Unsere Festtagsangebote:

### Metzgerei & Partyservice Hafner

Dorfstraße 14, 85653 Großhelfendorf

Tel 08095 / 1293 Fax 08095 / 2055

Handy 0163 / 8881886

[www.partyservice-hafner.com](http://www.partyservice-hafner.com)

[hafnerd@metzgerei-hafner.com](mailto:hafnerd@metzgerei-hafner.com)

Filiale:

Faistenhaarer Straße 100, 85649 Faistenhaar

Tel 08104 / 888603 Fax 08104 / 888604

### Wir sind an den Feiertagen wie folgt für Sie da:

Mi., 23.12.2020 von 6.00 – 18.00 Uhr

Do., 24.12.2020 von 6.00 – 12.00 Uhr

Fr., 25.12.2020 geschlossen

Sa., 26.12.2020 von 7.00 – 14.00 Uhr (Großhelfendorf)

von 7.00 – 11.00 Uhr (Faistenhaar, nur Bäckereiverkauf)

So., 27.12.2020 von 7.00 – 11.00 Uhr

Aufgrund der Coronalage bitten wir um zeitnahe Bestellung.

**Bestellschein für Weihnachten / Silvester**

**Abholtermin:** \_\_\_\_\_

**Uhrzeit:** \_\_\_\_\_

Menge / Person	Artikel

**Name:** \_\_\_\_\_

**Adresse:** \_\_\_\_\_

**Telefon:** \_\_\_\_\_

**Annahmeschluß für Ihre Bestellung ist der 21.12.2020.**

Ihre Vorbestellung können Sie auch gerne

per WhatsApp **0163 / 8881886**

oder

per E-Mail **hafnerd@metzgerei-hafner.com** aufgeben.

Wenn Sie regelmäßig unseren wöchentlichen Mittagsmenüplan erhalten möchten,  
teilen Sie uns dies bitte per WhatsApp bzw. E-Mail mit.

## Das Besondere:

Rib-Eye-Steak

Rumpsteak

T-Bone-Steak

Tomahawk-Steak

## Raclette- und Fonduefleisch:

Puten-, Schweine-, Rind- und Lammfleisch

(in Würfel bzw. in Scheiben)

## Fix und fertig für zuhause :

(nur noch erwärmen)

### Suppen:

Gulasch-, Kartoffel-, Erbsen- und Linsensuppe,  
Rinderkraftbrühe und dazu diverse Suppeneinlagen  
(Bratnockerl, Leber- und Speckknödel, Grießnockerl)

### Hausgemachte Soßen:

Schweine-, Geflügel-, Wildsoßen

### Beilagen:

Spätzle, Semmel oder Kartoffelknödel, Blaukraut, Krautsalat

## Wildspezialitäten für Zuhause:

Hirschedelgulasch, Rehragout

pro Person ca. 8,90 €

(alles ohne Konservierungsstoffe)

## Empfehlungen unserer Metzgerei:

### vom Schwein:

gefüllter Schweinebauch (Semmelknödel, Kalbsbrät mit Petersilie),  
Cordon bleu – „Jäger Art“ (Speck, Zwiebel, Pilze)

### vom Kalb:

Kalbslende im Rosmarienspeckmantel,  
Kalbscordon bleu (Emmenthaler, Röstzwiebel, Gemüse),  
Kalbspflanzerl

### vom Rind:

Rinderlende im Seranospeckmantel,  
Roastbeef, Rinderfilet

### vom Wild (aus heimischen Wäldern):

Rehkeule, Rehrücken, Hirschkeule, Hirschrückensteaks,  
Hirschschinken roh und gegart

### vom bayrischen Lamm:

Lammkeule, Lammkoteletts, Lammhüfte, Lammkronen

### Geflügel:

Ente, Entenbrust, Entenkeule,  
Gans, Gänsebrust, Gänsekeule,  
Babyputen

### Hase im Ganzen:

Hasenkeule in Kräutermarinade

### Fisch:

Lachs, Forelle, Saibling, Zander