

WEIHNACHTEN 2019

Entspannte Vorweihnachtszeit –
einfach vorbestellen:

ALLES SOLL FRISCH, LECKER UND PERFEKT SEIN – PUNKTGENAU!
UNSER TEAM BITTET SIE DAHER FOLGENDE PUNKTE ZU BEACHTEN:

Annahmeschluss für Bestellungen:

Samstag, 07. Dezember: Wild und Geflügel

Samstag, 14. Dezember: Alle sonstigen Bestellungen

Bitte beachten Sie: Wir werden nach dem 14. Dezember definitiv keine Bestellungen mehr annehmen können, da dies organisatorisch und produktionstechnisch nicht mehr machbar ist. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Abholtermine:

Küchenfertige Spezialitäten und Fonduefleisch werden am Samstag, 21.12. und Sonntag, 22.12. zubereitet. Abholung ist am Montag, 23.12. und Dienstag, 24.12. möglich.

Grundsätzlich:

Wir möchten Sie perfekt bedienen und alles reibungslos organisieren. In den letzten Jahren haben wir die Erfahrung gemacht, dass wir bis zu 500 Vorbestellungen perfekt im Griff haben. Sämtliche Mehrbestellungen sind kritisch. Daher bitten wir Sie um Verständnis, dass wir auch dieses Jahr einen Bestellstopp nach 500 Vorbestellungen vorsehen werden. Es muss auch nicht alles vorbestellt werden, denn auch in der Weihnachtswoche sind unsere Theken reichlich gefüllt. Sie sind herzlich zum Zugreifen eingeladen.

So läuft es ab:

1. Bitte tragen Sie den gewünschten Abholtag auf dem Bestellformular ein.
2. Wir empfehlen Wild, Geflügel, Frischeprodukte und Braten vorzubestellen.
3. Alles andere, z.B. Rollschinkle, Schäumele, Fleisch, etc. können Sie auch vorab mitnehmen.

Wir vakuumieren die Ware für Sie, somit ist alles bis zu 4 Wochen haltbar. Wir beraten Sie gerne!

Und nach dem Fest:

Ab Freitag, den 27.12. sind wir wieder für Sie da und bereiten uns auf einen gelungenen Jahreswechsel vor. Freuen Sie sich schon mal auf viele frische Leckereien für Ihre Silvesterparty.

Das gesamte Hils-Team bedankt sich für Ihren Einkauf und wünscht einen gesunden Festtagsappetit.
Ihre Familie Hils mit Team.



MEINE PERSÖNLICHE WUNSCHBESTELLUNG

SPEZIALITÄTEN:

- _____ g Rinderhüfte „Kräuterbutterkruste“
- _____ g Schweinerücken „Festtagsbraten“
- _____ g Putenragout „Gutsherrenart“
- _____ g Puten-Gourmetbraten „Wintertraum“
- _____ g Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- _____ Stk. Kasseler-Rollen mit Wirsingfüllung
- _____ Stk. Hähnchenbrust à la Christmas ca. 300 g
- _____ Stk. Hirschmedaillons mit Pilztopping ca. 300 g
- _____ Schale Backofensteak „Ricotta-Pfeffer-Farce“ (2 Steaks à 110 g)

(BITTE BEACHTEN: Mindestbestellmenge bei Bratengerichten = 600g)

GERÄUCHERTES:

- _____ Stk. Rollschinke à _____ g
- _____ Stk. Bure-Schäufele à _____ g
- _____ Stk. Rinderzunge ger. à _____ g
- _____ Stk. Gerauchter Hals à _____ g
- _____ Stk. Mannheimer à _____ g

FONDUE:

Würfel Scheiben

- _____ g Schweinefilet
- _____ g Schweinerücken
- _____ g Rinderfilet
- _____ g Rinderhüfte
- _____ g Kalbshüfte
- _____ g Hähnchenbrust
- _____ g Putenbrust

Sonstiges: _____

Gewünschter Abholtermin: _____

Name, Vorname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Kundennummer: _____

SCHWEIN:

- _____ g Bug
- _____ g Hals
- _____ g Rücken
- _____ g Geschnetzeltes
- _____ Stk. Halssteak
- _____ Stk. Rückensteak
- _____ Stk. Schnitzel
- _____ Stk. Filet, ganze

KALB:

- _____ g Brust, ungefüllt
- _____ g Brust, gefüllt
- _____ g Rücken
- _____ g Geschnetzeltes
- _____ g Braten / Hals
- _____ g Braten / mager
- _____ g Filet
- _____ g Gulasch oder zum Einmachen

RIND:

- _____ g Braten / mager
- _____ g Tafelspitz
- _____ Stk. Rouladen, gefüllt
- _____ Stk. Rouladen, ungefüllt
- _____ Stk. Rostbraten à _____ g
- _____ Stk. Filet à _____ g

REGIONALES GEFLÜGEL aus REMMINGSHEIM bei ROTTENBURG:

- _____ Stk. Pute, ca. 5.000 g 10,99/kg
- _____ Stk. Gans, ca. 5.000g 14,99/kg
- _____ Stk. Ente weibl., ca. 2.200g 11,99/kg
- je _____ Stk. Entenkeule, ca. 300g 12,99/kg
& Entenbrust o.Kn., ca. 500g 23,99/kg
- je _____ Stk. Gänsekeule, ca. 900g 24,99/kg
& Gänsebrust m. Kn., ca. 1.200g 23,99/kg

Brust und Keule können nur gemeinsam bestellt werden.

BRÄT:

In folgende Aluformgrößen werden unsere verschiedenen Brätsorten – zum Selberbacken – für die Feiertage gefüllt:
KLEIN = 400 g / MITTEL = 700 g / GROSS = 1.000 g

- _____ Stk. Fleischkäse Größe: _____
- _____ Stk. Hackbraten Größe: _____
- _____ Stk. Weißes Brät Größe: _____

BEILAGEN:

(à 500 g)

- _____ Stk. Kartoffelgratin
- _____ Stk. Gemüselasagne
- _____ Stk. Semmelknödel (einzeln)
- _____ Btl. Frische Spätzle
- _____ Btl. Frische Schupfnudeln