

Zerlegepläne

„Sonntagsbraten“	„Grillmeister“	„Klassik“
2x Hüftbraten 2x Nuss 2x Schulterbraten (ohne Knochen) 2x Krustenbraten (Natur) Oberschalen Schnitzel Bauchscheiben 2x Filet Rückenbraten Nackenbraten 2x Haxen / 2x Eisbein 2 Bäckchen Grobe Bratwurst Leberwurst fein oder grob	Hüftsteaks 2x Nuss Holzfällerscheiben und 1 Schulterbraten (o.Kn.) Unter-/ Oberschalen Schnitzel Bauchscheiben 2x Filet Dicke Rippe in Scheiben Rückensteaks und Stielkoteletts Nackensteaks und Nackenkoteletts 2 Bäckchen Grobe Bratwurst Leberwurst fein oder grob	2x Hüftbraten 2x Nuss 2x Schulter (ohne Knochen) 2x Krustenbraten Oberschalen Schnitzel Bauchscheiben 2x Filet Rückensteaks und Stielkoteletts Nackensteaks und Nackenkoteletts 2 Bäckchen Grobe Bratwurst Leberwurst fein oder grob

Info:

Eine Vakuumierung ist gegen 0,50 €/Tüte Optional. Für ein ganzes Schwein benötigen wir je nach Portionsgröße (min. 4 Stk/Tüte) etwa 100 Tüten, also etwa 50 €.

Sollten Sie keine Vakuumierung wünschen, bekommen Sie das Fleisch lose sortiert in einem großen Beutel.

Bitte beachten Sie, dass größere Änderungswünsche des Zerlegeplans nicht berücksichtigt werden können. Kleinere Wünsche sind nach Absprache möglich.

Bei Abholung des Fleisches sind etwa 6 große Wäschewannen mitzubringen, oder gegen einen Pfand von 10€ pro Kiste, unsere auszuleihen.