



Weihnachten 2016 bis Neujahr 2017

FESTTAGS FREUDEN HANSEN

FLEISCH-SPEZIALITÄTEN
OFENFERTIGE BRATEN
GOURMET-VORSPEISEN
RACLETTE & FONDUE
TAPAS INTERNATIONAL
WEINE, SAUCEN
GESCHENKIDEEN



Filetto di Maiale

Schweinefilet umwickelt mit Blattspinat und Speckmantel (magerer Bauchspeck), gewürzt mit italienischen Kräutern

19.⁹⁰ € kg

MENÜ



Wir fördern



Slow Food®
Deutschland e.V.



HANSEN'S
Tipps aus der Region

DER
FEINSCHMECKER

Die besten
Metzgereien
Deutschlands



Seit 1904 in Telgte, Westf.

FESTTAGSFREUDEN

PASTA MULTO GUSTO

Importwaren solange der Vorrat reicht - Vor-Bestellungen möglich

Tagliatelle Funghi e Tartufo all'uovo

Importierte handgemachte Pasta nach traditionellem italienischem Rezept in 2 Sorten

ab 2.⁹⁰ € 250g

Mit Trüffelbutter oder den feinen Saucen schnell + einfach zubereitet. Verfeinern Sie nach Geschmack z.B. mit Pinienkernen, Oliven, Kräutern.



100% GENUSS
MIT WENIGER
AUFWAND.
MEHR ZEIT FÜR
DIE LIEBSTEN



Burro al Tartufo
Butter mit
Sommertrüffeln

9.⁹⁰ € 80g



La Tartufata
Champignon-
Trüffel-Sauce

9.⁹⁰ € 80g-Glas



Italienische Saucen-Spezialitäten
Handgemachte, traditionelle
Saucen aus feinsten Zutaten

ab 4.⁹⁰ € 500g-Flasche



FESTTAGSFREUDEN

TAPAS INTERNATIONAL

Bestellungen für unsere Tapas bitte bis zum 17.12.2016



Hansen's Rib Eye Steaks

Hauchdünn geschnitten in haus-
gemachter Senf-Estragon-Marinade,
kurz durch die Pfanne ziehen

36.⁰⁰ € kg



Marinierte Maishahnchenkeulen

in einer würzigen, angenehm
und leicht schärfenden
Chili-Knoblauchmarinade

9.⁹⁰ € kg



Hansen's Priesterwürger

Unsere mediterrane Bratwurst in
eigener Herstellung + Rezeptur.
Ideal zu jedem Tapasmenü.

11.⁹⁰ € kg



Korsischer Schafskäse

Beste Qualität und Geschmack,
fertig angerichtet für den Ofen.

25.⁰⁰ € kg



Vacherin Mont D'or

Der Ofenkäse wird zusätzlich
mit Weißwein und frischem
Knoblauch verfeinert und mit
Holzschachtel bei 180°C für
30 Min. in den Ofen geschoben.

24.⁹⁰ € kg



Gebratene Gambas

Dazu unser feinstes Olivenöl,
scharfe Peperoni, Cherrytomaten,
frischer Knoblauch und unsere
Taggiascaoliven.

4.²⁵ € 100g



DAS OLÉ FÜR ALLE TAPAS:
**FEINE SAUCEN,
DIPS, CHUTNEYS
& OLIVENÖLE**

Probieren Sie zu den Tapas unsere
Hausweine „Seligkeit“ und „Euphorie“.
Der fruchtige Chardonnay und der kräf-
tige Rotwein-Cuvee werden für Hansen
im Bio-Weingut abgefüllt und sind für
je 7.90 €/0.7l. bei uns erhältlich.

Wir fördern



Slow Food®
Deutschland e.V.

Internationale Tapas serviert Hansen vom 01.12. bis zum 31.12.16.

HANSEN ´S
HAUSREZEPTE



FIX & FERTIG ANGERICHTET

Bestellungen bitte bis zum 17.12.2016

Geschmorte Gänsebrust

In feinem Gänsejuice

12.⁹⁰ € pro Person

Festtagspfanne

Zarte Filetspitzen vom Rind in ei-
nem delikaten Steinpilzrahm

18.⁹⁰ € pro Person

Wildschweinbraten

In einem Johannisbeer-
Schalottenrahm

10.⁹⁰ € pro Person

Hausgemachter Sauerbraten

vom deutschen Jungbullen
mit herzhafter Sauce

8.⁹⁰ € pro Person

Vom Kalb

Zürcher Geschnetzeltes in einem
hellen Butter-Champignonrahm

9.⁹⁰ € pro Person

VERZEHRFERTIGE GERICHTE

GOURMET-VORSPEISEN

Bestellungen für unsere Gourmetvorspeisen bitte bis zum 17.12.2016

Hansen´s Festtagscocktail

hausgemachter Krabbencock-
tail, an einer Cocktailsauce mit
Mandarinen & Dill verfeinert

3.⁷⁵ € 100g

Regenbogenforellen

frische, wacholdergeräucherte
Regenbogenforellen. Verpackung:
Doppelfilet a 125 g

4.⁸⁰ € 100g

Graved Lachs, Irischer Räucherlachs, Rotholzlachs

Kompromisslose Spitzenqualität
vom irischen Lachs, mariniert
oder vom Buchenrauch.
Der Rotholzlachs ist besonders
aromatisch und zart.

Graved Lachs 6.50 € 100g
Irish. Räucherlachs 6.50 € 100g
Rotholzlachs 6.50 € 100g

Scampi con Aglio

mediterrane Scampi-Pfanne,
scharf angebraten mit kleinen
Strauchtomaten und frischen
Mittelmeerkräutern

4.²⁵ € 100g

Bretonischer Flußkrebssalat

Flusskrebse mit grünem Spargel
und Champignons an
Kräuterdressing

4.³⁹ € 100g

Krabbencocktail Verde

Tiefseekrabben, grüne Band-
nudeln und Tomatenwürfel in
Sahnejoghurt, mit Basilikum &
Knoblauch verfeinert

3.⁷⁵ € 100g

Krabbencocktail Alaska

Tiefseekrabben und Krebsfleisch
in einer feinen Mayonnaise, mit
Branntwein abgeschmeckt

4.¹⁰ € 100g

Hansen´s Kartoffelsuppe

mit schwarzen
Wintertrüffeln

5.⁹⁰ € pro Person

Verzehrfertig. Ofenfertig. Zur Zubereitung. Sie haben die Wahl.

Ofenfertige Braten

Alle Fleischpreise sind kg-Preise. Bestellung der fertig zubereiteten Speisen bitte bis zum 17.12.2016

FERTIG GEWÜRZT VAKUUM VERSIEGELT

Alle ofenfertigen Braten bieten wir Ihnen
auch in BIO-Qualität zu Tagespreisen auf Anfrage an

Schinkenbraten vom mageren Hinterschinken und Kassler vom Schweinerücken

Tagespreise

Backschinken

mager 8.50 € kg
gekrustet 8.10 € kg

Gewürzschinken

mager 9.90 € kg
gekrustet 8.90 € kg

Gefüllte Schweinebraten vom Schweinenacken oder Karbonade

Nackenbraten 10.90 € kg
Karbonade 12.50 € kg

Drei-Königs-Braten

Creme-Fraiche-Röstzwiebeln-
Champignon-Käsefüllung

Holländer-Braten

gekochte Schinken-Käsefüllung
(Nordholland-Gouda)

Milano-Braten

Italienische Kräuter-Käsefüllung

Pflaumenbraten

mit getrockneten Pflaumen

Farmerbraten

Paprika-Zwiebelfüllung
oder nur mit Zwiebeln gefüllt

Gefüllte Schweinebraten vom BIOSCHWEIN

Nackenbraten 19.90 € kg
Karbonade 25.00 € kg

Spießbraten, gefüllt

Champignon-Zwiebel-Mett

Hirten-Braten, gefüllt

mit Maronen und Pinienkernen

Spinaci-Braten

Blattspinat und herzhafte
Mittelmeerkräuter

Apfel-Zwiebel-Rolle

mit getrockneten
Apfelringen, Röstzwiebeln

Schweizer Raclette-Braten

Gefüllt mit Raclette-Käse und
getrockneten Tomaten

Biofleisch aus NRW

Biofleisch bitte bis 12.12.16 bestellen



RINDSROULADEN
VOM BIO-RIND
AUS HEIMISCHER
BIO-AUFZUCHT

24.⁹⁰ € kg

SCHWEINEFILET ODER
SCHWEINE-CARRÉ
VOM HEIMISCHEN
BIO-SCHWEIN

Tagespreise

SAUERBRATEN
VOM BIO-RIND
AUS HEIMISCHER
BIO-AUFZUCHT

23.⁰⁰ € kg

Telefonische Bestellung 02504.1625

RACLETTE & FONDUE

Alle Bestellungen zu Raclette- und Fondue bitte bis zum 17.12.2016.
Dips und Saucen gibt es ab dem 20.12.2016 auch im Thekenverkauf.

Lummer oder Filetfleisch

Extra zartes mageres, fertig zuge-schnittenes Fleisch vom Schwein, Rind, Geflügel, Kalb oder Lamm.

Käsespezialitäten

Wir führen besten Käse aus den französischen und den Schweizer Alpen!

Französische und italienische

Brotspezialitäten aus dem Steinofen

Unsere Brotspezialitäten werden nach traditioneller, handwerk-licher Art. Natürliche Rohstoffe wie reines Meersalz, Natursau-erteig und z.B. Kalamata-Oliven versprechen 100% Genuss.

Hausgemachte Dips und Saucen, handgemachte Salsa, Chutneys und Relish

Teufelssauce, Knobi-Dipp, Hot Thai Style, Cumberlandsauce, Chillisauce, Senf-Himbeersauce, Auberginen-Paprikarelish, Red Onion-Relish, hausgemachte Gu-acaumole und mehr.

Gerne beraten wir Sie zur Auswahl von Käsen & Saucen.

GEFLÜGEL aus artgerechter Haltung

Bestellungen für Geflügel bitte bis zum 12.12.2016



HANSEN's
Tipps aus der Region

Auf dem Lieferhof Hanhart im Münsterland.
Die Freilandgänse des Familien-Betriebes
werden artgerecht in Freigehegen und
Stallungen gehalten.



MÜNSTERLÄNDER FREILANDGÄNSE

Freilandgänse brauchen Auslauf im Freigehege und Wasser zu Gefiederpflege, natürliche Nah-rungsaufnahme auf großen Wei-den und in kleinen Horden.

FREILANDPUTEN AUS DEM EMSLAND

Bei Friedrich Wilhelm Haver Rassfeld dürfen die Puten noch auf die grüne Wiese. Die Zucht erfolgt mit Futter aus hofeigenem Anbau, auf Medikamente und Leistungsförderer wird verzichtet.

MAISHÄHNCHEN

Die Tiere leben in Horden mit viel Platz in einer Stallhaltung auf Stroh. Die Fütterung erfolgt mit hohem Anteil an Getreide & Mais und ohne Zugabe von Medika-menten oder Leistungsförderern.

Freilandgänse 15.90 € kg

Ganze Puten Tagespreise
Putenbrust Tagespreise

Maishähnchen 8.10 € kg
Maishähnchenfilet 18.30 € kg

Mehr Infos zu Hansen's Bio an der Theke und online auf fleischerei-hansen.de

FESTTAGSSPEZIALITÄTEN

Alle Bestellungen zu den Festtagsspezialitäten bitte bis zum 17.12.2016. Preise auf Anfrage/Tagespreise.



HANSEN'S
HAUSREZEPTE

Lammrolle

ausgelöster Lammrücken, gefüllt mit Blattspinat und Knoblauch

Lammkeule

ausgelöste Lammkeule, gefüllt mit Schafskäse, Spinat und Knoblauch

Kalbslummer

gefüllter Kalbsrücken mit einer Pfifferlingsfarce

Lammkrone

zartes Lammcarré, Krone

Marinierte Lammlachse/filets

alle Teile vom Lamm

Tiroler Hähnchenfilet

zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Schweizer Bergkäse und mit Süd-tiroler Schinkenspeck gewickelt

Filetto di Maiale

Schweinefilet umwickelt mit Blattspinat und Speckmantel (magerer Bauchspeck), gewürzt mit italienischen Kräutern



Wild & Geflügel-Spezialitäten

Bestellungen für Geflügel-Spezialitäten und Wild bitte bis zum 12.12.2016

Stubenküken (ca. 200 g)

Wildenten (900-1000 g)

Wildtauben (225 g)

Fasan (ca. 1000 g)

Wachteln

Barbarie-Flugenten (1,5 – 3 kg)

Barbarie-Flugentenkeulen

Barbarie-Flugentenbrustfilet

Pouarden

Wildplatte

Hauskaninchen (1,5 – 2 kg)

Kaninchen (1,5- 2 kg)

Kaninchenkeulen

Wildschweinrücken schier

Wildschweinbraten (1-2,5 kg)

Hasenkeulen (ca. 700 g)

Hasenrücken (ca. 500 g)

Rehkeulen (2 – 2,5 kg)

Rehrücken (1,5- 3 kg)

Hirschrücken mit Knochen

Hirschrücken schier

Edelgulasch vom Hirsch

Hirschbraten schier



HANSEN

Seit 1904.

KLASSIKER & GESCHENKIDEEN

Schlesische Weisswurst: siehe Produktinfo · Geschenkkörbe bitte vorbestellen

Schlesische Weißwurst

Alle Jahre wieder stellen wir aus alter Tradition und nach altem Rezept unsere Schlesische Weißwurst her. Dieses Jahr ist es am Samstag, dem 24.12.2016 zu Weihnachten und am Samstag, den 31.12.2016 soweit.



Bitte bestellen Sie rechtzeitig bis 3 Tage vor der Produktion!

Hansen's Geschenkkarte mit frei wählbarem Guthaben

Wenn Sie es gut mit jemandem meinen ist die Geschenkkarte immer eine appetitliche Idee.

ab 20.⁰⁰ € Gutscheinkarte



Hansen's Präsentkörbe mit ausgesuchten Spezialitäten

5 fein sortierte Themenkörbe:

- * WEIHNACHTSSTERN
- * WESTFALENSCHMAUS
- * BONFATTI
- * SAVOIR VIVRE
- * ALL UNITED



WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR INTERESSE UND VERTRAUEN UND WÜNSCHEN IHNEN EIN FROHES WEIHNACHTSFEST, EINEN GUTEN RUTSCH, EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND NATÜRLICH AUCH EIN APPETITLICHES JAHR 2017.

Stefan Börste und das Hansen-Team in Telgte



HANSEN

Seit 1904.

Fleischerei Hansen · Inhaber Stefan Börste

Fleischer-Fachgeschäft · Feinkost · Catering

Steinstrasse 3 · 48291 Telgte · Tel. 0 25 04. 16 25 · Fax 0 25 04. 77 996

ÖFFNUNGSZEITEN FESTTAGE

Heiligabend 07⁰⁰-12⁰⁰ Uhr / Silvester 08⁰⁰-12⁰⁰ Uhr

fleischerei-hansen.de