

PRÄSENTE

*Geschenk-Tipps
mit ausgesucht gutem Geschmack!*

HANSEN'S GESCHENKKARTE

Mit frei wählbarem Guthaben.
Wenn Sie es besonders gut
mit Jemandem meinen.
Ab 10.00 € je Gutscheinkarte



HANSEN'S PRÄSENTKÖRBE

Wählen Sie aus 5 fein
sortierten Themenkörben
mit heimischen und
internationalen Spezialitäten



LIEFERN LASSEN* ODER ABHOLEN



ABHOLUNG DER BESTELLUNGEN

- Wie gewohnt zu den bekannten Öffnungszeiten in unserem Ladenlokal
- Zusätzliche Abholung an unserem Seiteneingang möglich (ausschließlich vorbestellte Artikel und nur bargeldlose Zahlung möglich)
- Abholung der Hauptgänge Fix & Fertig ausschließlich am 24.12.

HANSEN'S LIEFERSERVICE* ZU DEN FESTTAGEN (KW. 50-51)

- Mindestbestellwert von 50,00 €
- Voraussichtliche maximale Kapazität sind 20 Lieferungen am Tag
- Wir bitten zur besseren Planung um frühzeitige Vorbestellungen



HANSEN

SEIT 1904

FLEISCHER-FACHGESCHÄFT · FEINKOST · CATERING

STEINSTRASSE 3 · 48291 TELGTE · TEL. 0 25 04/16 25 · FAX 0 25 04/77 996

GEÖFFNET

Mo-Fr 8.30 - 18.30 Uhr (durchgehend geöffnet) · Sa 8.00 - 14.00

Heilig Abend 7.00 - 12.00 Uhr · Silvester 8.00 - 13.00 Uhr

NEU!

fleischerei-hansen.shop · fleischerei-hansen.de · facebook.de/fleischerei.hansen



FEINE
KOST
FÜR IHRE
FESTTAGE!
AUF WUNSCH
FREI HAUS!*

MENÜKARTE
WEIHNACHTEN/NEUJAHR 2020/2021

Bitte bestellen Sie rechtzeitig bis 3 Tage vor Produktion!

TIPP

HAUPTGÄNGE FIX & FERTIG

Portionsweise vakuumiert
oder versiegelt

Geschmorte Gänsekeule
in feinem Gänsejuice
13.90 € pro Person

Oma Hansen´s Roulade
vom heimischen Bio-Rind in typischem Rahm
10.90 € Stück

Zarte Rehkeule
an Wild-Preiselbeer-Sauce
13.90 € pro Person

Zart geschmortes Ochsenbäcken
in Rotweinsauce
9,90 € / p.Person

**UNSER TIPP:
FIX & FERTIG
LIEFERN LASSEN!**

VORSPEISEN FÜR GOURMETS

Wählen Sie weitere Spezialitäten
aus unserer Salattheke

Hansen´s Festtagscocktail
Hausgemachter Krabbencocktail,
an Cocktailsauce mit Mandarinen & Dill
3.90 € 100g

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit schwarzer Trüffelpesto
5.90 € pro Person

Vitello Tonato
Zarte, dünne Scheiben vom Kalbsbraten in
einer hausgemachten Weißwein-Thunfisch-
Mayonnaise mit Kapernäpfeln
5.90 € pro Person

Hansen´s Flusskrebssalat
mit Champignons und grünem Spargel
4.90 € 100g

Kanadischer Wildlachs
mild geräuchert und handgebeizt,
dazu empfehlen wir unsere Senf-Dillsauce
7.50 € 100g



**WIR DANKEN IHNEN FÜR IHR
VERTRAUEN UND WÜNSCHEN IHNEN
EIN FRÖHLICHES WEIHNACHTSFEST,
EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE & EIN
GLÜCKLICHES, GESUNDES JAHR 2021!**

Stefan Börste und das Hansen-Team in Telgte

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Mit hausgemachten
Marinaden

Iberico Carrée & Chops
vom spanisches Schwarzfußschwein
mit Rosmarin-Meersalzmarinade

Freiland-Lamm Carré oder Chops
mit Provencekräutern

Flanksteaks vom Longhornrind
mit Senf-Estragonmarinade

Gourmet-Rinderfilet
vom U.S. Longhornrind

RACLETTE, FONDUE

Passende Dips & Saucen
sind ab dem 12.12. auch
im Thekenverkauf erhältlich

Käsespezialitäten
Wir führen besten Raclette-Käse aus den
französischen und den Schweizer Alpen!
Unser Tipp: Trüffelraclette aus Frankreich

**Hausgemachte Dips und Saucen,
handgemachte Salsa,
Chutneys und Relish**
Teufelsauce, Knobi-Dip, Hot Thai Style,
Cumberlandsauce, Chillisauce, Auberginen-
Paprikarelish, Red Onion-Relish und weitere
Köstlichkeiten zur Qual der Wahl
finden Sie bei uns vor Ort

HANSEN'S KLASSIKER

Hausgemachte Rezepte
aus der Steinstraße

Filetto di Maiale
Schweinefilet umwickelt mit saftigem Blatt-
spinat und einem Speckmantel aus magerem
Bauchspeck, gewürzt mit ital. Kräutern

Lammrolle
Ausgelöster Lammrücken,
gefüllt mit Blattspinat und Knoblauch

Tiroler Hähnchenfilet
Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit
Schweizer Bergkäse und in einen
Südtiroler Schinkenspeck gewickelt

Filet de Paris
Jungschweinfilet, gefüllt mit
Roquefort und halbtrockneten
Tomaten, mariniert in einem
würzigen Estragon-Senf

**DER
FEINSCHMECKER**

Die besten
Metzgereien
Deutschlands

2020

MENÜ

vom 25.11. bis zum 31.12.20

OFENFERTIGE BRATEN, GEWÜRZT + VAKUUM VERSIEGELT

Alle ofenfertige Braten erhalten Sie auf Wunsch
auch vom Westfälischen Bio-Schwein

Prager Schinken
mager, mariniert
in Knoblauch-Zwiebel-Öl

Gewürzschinken
mager oder gekrustet

Backschinken
mager oder gekrustet

Burgunderschinken
mager, gebeizt mit Rotwein u. Kräutern

**Alle Schinkenbraten
vom heimischen Jungschwein**
mager **11.90 €** kg
gekrustet **10.90 €** kg

**Alle Schinkenbraten
vom westfälischem Bio-Schwein**
gekrustet **17.90 €** kg
mager **21.00 €** kg

**Alle Schmorbraten
vom heimischen Jungschwein**
Nacknbraten **12.90 €** kg
Karbonade **13.90 €** kg

**Alle Schmorbraten
vom westfälischem Bio-Schwein**
Nacknbraten **19.90 €** kg
Karbonade **25.00 €** kg

Drei-Königs-Braten
Creme-Fraiche-Röstzwiebeln-
Champignon-Käsefüllung

Spießbraten, gefüllt
Champignon-Zwiebel-Mett

Winter-Schmorbraten
gefüllt mit Backobst

Hirten-Braten, gefüllt
mit Maronen und Pinienkernen

**Schweizer
Raclette-Braten**
gefüllt mit Raclette-Käse und
getrockneten Tomaten

Zwiebelrostbraten
mit einer Zwiebel-Dijon-Senffüllung

Apfel-Zwiebel-Rolle
mit getrockneten Apfelingeln, Röstzwiebeln

Gefüllte Schweinebraten
vom Schweinenacken o. Karbonade
Nacknbraten **12.90 €** kg
Karbonade **13.90 €** kg

GEFLÜGEL AUS ARTGE- RECHTER HALTUNG

Der Geflügelhof aus dem Umland
bittet um frühzeitige Bestellung

Münsterländer Freilandgänse
Freilandgänse brauchen Auslauf im
Freigehege und Wasser zu Gefiederpflege,
natürliche Nahrungsaufnahme auf
großen Weiden und in kleinen Horden.
Freilandgänse **19.90 €** kg

Maishähnchen
Die Tiere leben in Horden mit viel Platz in
einer Stallhaltung auf natürlichem Stroh.
Die Fütterung erfolgt mit hohem Anteil
an Getreide & Mais - ohne eine Zugabe von
Medikamenten oder Leistungsförderern.
Maishähnchen **8.90 €** kg
Maishähnchenfilet **19.90 €** kg

Freilandputen aus dem Emsland
Bei Friedrich Wilhelm Haver Rassfeld
dürfen die Puten noch auf die grüne Wiese.
Die Zucht erfolgt mit Futter aus hofeige-
nem Anbau, auf Medikamente und
Leistungsförderer wird verzichtet.
Ganze Puten **Tagespreise**
Putenbrust **Tagespreise**



WILD

Bestellungen bitte
bis zum 12.12.

Wildplatte
Hauskaninchen (1,5-2 kg)
Kaninchen (1,5-2 kg)
Kaninchenkeulen
Wildschweinerücken 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 schier
Edelgulasch vom Hirsch
Hirschbraten schier

Rindsrouladen vom Bio-Rind
aus heimischer Bio-Aufzucht
26.00 € kg

Schweinefilet / Schweine-Carrée
vom heimischen Bio-Schwein
Tagespreise

Sauerbraten vom Bio-Rind
aus heimischer Bio-Aufzucht
24.00 € kg

**Rinderschmorbraten
oder zartes Rindergulasch**
vom westfälischen Bio-Rind
Nacknbraten **19.90 €** kg
Karbonade **25.00 €** kg



GEFLÜGEL- SPEZIALITÄTEN

Bestellungen bitte bis zum 12.12.

Stubenküken (ca. 200g)
Wildenten (900-1000g)
Wildtauben (225g)
Fasan (ca. 1000g)
Wachteln
Barbarie-Flugenten 1,5-3 kg)
Barbarie-Flugentenkeulen
Barbarie-Flugentenbrustfilet
Poularden

WESTFÄLISCHES BIOFLEISCH

Heimatnah
aus der Region

Rindsrouladen vom Bio-Rind
aus heimischer Bio-Aufzucht
26.00 € kg

Schweinefilet / Schweine-Carrée
vom heimischen Bio-Schwein
Tagespreise

Sauerbraten vom Bio-Rind
aus heimischer Bio-Aufzucht
24.00 € kg

**Rinderschmorbraten
oder zartes Rindergulasch**
vom westfälischen Bio-Rind
Nacknbraten **19.90 €** kg
Karbonade **25.00 €** kg



Wir sind **BIO**
zertifiziert.
DE-ÖKO-003

HANSEN

TELGTE, WESTF.

BESTELL-TEL. 02504.1625 · FLEISCHEREI-HANSEN.SHOP

Alle Bestellungen bitte bis zum 12.12.! Sie können online, telefonisch oder direkt bei uns an der Theke bestellen!