



## FREYBERGERS GANSBRAT-SERVICE

### Bitte rechtzeitig bestellen!

Letzte Bestell-Annahme: Jeweils 6 Werktage vor Abholung, für Weihnachten mind. 10 Tage! Nur solange der Vorrat reicht!



#### INFOS UND BESTELLUNG

[www.mf58.de/weihnachtsgans-kaufen](http://www.mf58.de/weihnachtsgans-kaufen)



#### ABHOLEN im Freyberger Stammhaus

Sperberstr. 99  
90461 Nürnberg  
Tel: 0911 / 44 27 09



#### oder beim Freyberger in Katzwang

Katzwanger Hauptstr. 40  
90453 Nürnberg  
Tel: 0911 / 44 27 09

# GANS GEIL

Jetzt schon an den  
Weihnachts-  
braten  
denken!

### ABHOLTERMINDE FÜR UNSERE FIX- & FERTIG-PAKETE

FEIERTAG	ABHOLUNG IN KATZWANG	ABHOLUNG IM STAMMHAUS
St. Martin, Sa. 11.11.23	12:30 / 17:30	----
1. Advent, So. 03.12.23	12:00	----
2. Advent, So. 10.12.23	12:00	----
3. Advent, So. 17.12.23	12:00	----
1. Weihnachts-Feiertag, Mo. 25.12.23	11:00 / 11:30 / 12:00 / 12:30 / 13:00	----



## IMMER SAUSTARK AUF ALLEN KANÄLEN

FOLLOW US! Hier gibt's Infos, Tricks und Rezepte zu deinen Lieblingsthemen



[www.mf58.de](http://www.mf58.de)



[metzgereifreyberger](https://www.instagram.com/metzgereifreyberger)



[Mezgerei.Freyberger](https://www.facebook.com/Mezgerei.Freyberger)



[Freyberger TV](https://www.youtube.com/FreybergerTV)



[Der Fleischsommelier](https://www.tiktok.com/derfleischsommelier)



# Fix & Fertig Pakete

**HMMM, OFENFRISCH**

Nur an den vorgegebenen Abholterminen verfügbar

# Geling Garantie Pakete

**VORGEGART MIT SAUCE NUR NOCH ÜBERKRUSTEN!**

Ab St. Martin für jedes Wochenende bestellbar

## EINFACHE ZUBEREITUNG

1. Geling-Garantie-Paket bis zur Zubereitung im Kühlschrank lagern
2. 1 h vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Vakuumbbeutel entfernen
3. Ofen auf 110° C vorheizen
4. Geflügel in einen Bräter oder eine Auflaufschale geben und (zwischen 20 und 40 Min.) bei 110° C braten
5. Braten mit Butter bestreichen und bei 220° C ca. 15 – 35 Min. auf die gewünschte Bräune bringen

## KNUSPRIGE GEFLÜGEL-FEIERTAGE!

GEBRATENES GEFLÜGEL IMMER MIT REICHLICH SAUCE	FIX & FERTIG PAKETE	GELING GARANTIE PAKETE
<b>Deutsche Bauernente</b> ca. 2,2 kg / ca. 2 – 3 Portionen	49,—	45,—
<b>Freiland-Bauernente, männl.</b> ca. 3 kg / ca. 3 – 4 Portionen	89,—	85,—
<b>Hafermastgans</b> ca. 4,4 kg / ca. 4 – 5 Portionen	109,—	105,—
<b>Deutsche Freiland-Gänsebrust</b> ca. 1 kg (mit Knochen) ca. 3 – 4 Port.	89,—	85,—
<b>Deutsche Freiland-Gänsechlegel</b> 2 Stück, ca. 1,0 kg / ca. 2 – 3 Port.	89,—	85,—
<b>Deutsche Freiland-Gans mit Soße</b> mindestens 4,5 kg / ca. 5 – 6 Port.	159,—	149,—
<b>Kapaun Label Rouge</b> kastrierter Hahn von Weiß- oder Maishähnchen ca. 2,8 kg => erst ab 2. Advent!	89,—	85,—
<b>BEILAGENPAKET KOMPLETT</b>		
<b>Kartoffelklöße mit Brot</b> 8x 180 g	zusammen	zusammen
<b>Hausmacher Blaukraut</b> 6 Portionen	20,—	15,—
<b>BEILAGENPAKET FÜR KLOB-LIEBHABER</b>		
<b>Kartoffelklöße mit Brot</b> 8x 180 g	15,—	12,—
<b>Kartoffelklöße mit Brot</b> 4x 180 g	10,—	8,—



**HINWEIS:** Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht



**WISSEN WIE'S GEHT:**



**Bratanleitung und Tranchier-Videos**

**AUF YOUTUBE FREYBERGER TV**

## UNSER QUALITÄTS VERSPRECHEN



Wir kennen die meisten unserer Lieferanten persönlich und besuchen sie regelmäßig.

Alle unsere Schlachttiere stammen aus bäuerlicher Freilandhaltung.

Damit unterstützen wir unsere bäuerliche Landwirtschaft und sehen uns in der Verantwortung für Tier und Natur.

**Das ist uns sehr wichtig!**



**FREYBERGER**