

BESTELLSCHEIN

per E-Mail an: info@christian-haferkorn.de

GÖNNEN SIE SICH ETWAS GUTES:

HOCHWERTIGE UND REGIONALE PRODUKTE VOM WILD UND VIELES MEHR

Wir kochen für Sie frisch und vakuumieren in einzelne Mittags-Portionen. Unsere Produkte sind mindestens drei Tage haltbar und können selbstverständlich auch eingefroren werden.

Ab 15 Portionen liefern wir ein Leih-Wasserbad zum Erhitzen der Speisen

Mittagsgerichte	Preis/Portion	Anzahl
Chili con Carne mit Reis	5,50 €	
Wildgulasch mit Rotkohl und Spätzle	6,50 €	
Geschmorte Wildschweinkeule mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	6,00 €	
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat	6,00 €	
Nudeln mit Bolognese-Sauce	5,00 €	
Wildrouladen klassisch mit Rotkohl und Kartoffeln	7,50 €	
Deftige Erbsensuppe mit Wildwurst	4,50 €	
Veganes Gemüsecurry mit Süßkartoffeln, Blumenkohl und Cashewkernen	5,00 €	

Wildwurst/-fleisch	Preis/Portion	Portionsgröße	Menge
Wildsalami	6,00 €	180 g	
Wildfleisch – Keule		auf Anfrage	
Wildfleisch – Rücken		auf Anfrage	

Produkte im Glas	Preis/Portion	Portionsgröße	Anzahl
Frühstücksfleisch	3,90 €	210 g	
Tomatenleberwurst	3,90 €	210 g	
Topfwurst	8,80 €	800 g	
Rotwurst	3,90 €	210 g	
Trüffelschmalz	3,90 €	210 g	
Schmalz von der Gans mit Apfel	3,90 €	210 g	
Zwiebelschmalz	3,90 €	210 g	

BESTELLSCHEIN

per E-Mail an: info@christian-haferkorn.de

Wir haben für Sie abwechslungsreiche Wochen-Pakete (für 2 Personen) zusammengestellt:

KW 14	30.03. – 05.04.2020	Preis/Paket
1 Stück	Wildsalami klassisch	40,00 €
5 Stück	Bockwurst vom Wildschwein mit Kräutern	
1 Dose/850 ml	Gulaschsuppe vom Damwild mit Wurzelwerk und Pilzen	
1 Stück	Teewurst	
1 Glas/210 g	Trüffelschmalz	
1 Glas/210 g	Tomatenleberwurst	
1 Glas/220 g	Sauerkirschkonfitüre mit Ingwer und Rum	
200 ml	Honigwein aus eigener Herstellung	
KW 15	06. – 12.04.2020	Preis/Paket
6 Stück	Wild-Bratwurst klassisch	40,00 €
1 Stück	Rotwurst im Darm	
1 Dose/850 ml	Soljanka mit Rotwild	
1 kg	Schmorkohl mit Wildschwein im Vakuumier-Beutel	
3 Gläser/250 g	Kuchen im Glas: Pflaumenstreusel	
1 Glas/500 g	Lindenhonig aus Sommerfeld aus eigener Imkerei	
KW 16	13. – 19.04.2020	Preis/Paket
1 Glas/210 g	Frühstücksfleisch vom Frischling	40,00 €
1 Stück	Leberwurst im Darm	
1 Dose/850 g	Bourguignon vom Überläufer mit Champions, Perlzwiebeln, Speck, rote Beete, Möhren und Sellerie	
4 Stück	Grillspieße vom Frischling mit Gemüse	
1 Glas/650 g	Topfwurst vom Wild	
1 Glas/220 g	Aprikosenkonfitüre mit leichter Lavendelnote	
2 Gläser/250 g	Kuchen im Glas: Käsekuchen mit Pfirsich	
KW 17	20. – 26.04.2020	Preis/Paket
1 Stück	Hirschknüppel-Salami	40,00 €
3 Scheiben	Leberkäse vom Wildschwein	
1 Glas/850 g	Wildrouladen vom heimischen Damwild, klassische Herstellung in Sauce	
1 Stück	Speck Schinken vom Wild, mild geräuchert, kräftig gesalzen	
1 Glas/220 g	Wildheidelbeerkonfitüre mit Feldthymian	
2 Gläser/250 g	Kuchen im Glas: Schokoladen-Kirschkuchen	

BESTELLSCHEIN

per E-Mail an: info@christian-haferkorn.de

KW 18	27.04 – 03.05.2020	Preis/Paket
1 Glas/210 g	Sülze vom Frischling	40,00 €
1 Glas/210 g	Rotwurst	
400 g	Schnitzelfleisch vom Hirschrücken	
1 Dose/850 g	Bolognese vom Damwild	
1 Glas/210 g	Gänseleberwurst	
1 Glas/210 g	Gänseschmalz mit Apfel-Zwiebel-Schmelze	
2 Gläser/250 g	Kuchen im Glas: Rüblikuchen mit Zitrone	
1 Glas/220 g	Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	

Paket Barbecue für 4 Personen		Preis/Paket
4 Stück	Steak vom Damhirsch mariniert	50,00 €
4 Stück/200 g	Wildburger-Patties mit Beilagen im Vakuum	
400 g	Pulled-Boar zum Zupfen	
4 Stück	Bratwurst-Mix	
Dessert:		
1 Glas/220 g	Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	
4 Gläser/250 g	Kuchen im Glas: Zupfkuchen	

Bestellung:

Paket	Preis/Paket	Anzahl
KW 14	40,00 €	
KW 15	40,00 €	
KW 16	40,00 €	
KW 17	40,00 €	
KW 18	40,00 €	
Barbecue	50,00 €	

BESTELLSCHEIN

per E-Mail an: info@christian-haferkorn.de

Und an unsere Naschkatzen haben wir selbstverständlich auch gedacht – lange haltbar und frisch:

Produkt im Glas	Preis/Glas	Portionsgröße	Menge
Zupfkuchen	2,50 €	250 g	
Rüblikuchen mit Zitrone	2,50 €	250 g	
Schokoladen-Kirschkuchen	2,50 €	250 g	
Pflaumenstreusel	2,50 €	250 g	
Käsekuchen mit Pfirsich	2,50 €	250 g	
Apfelstreusel	2,50 €	250 g	
Nusskuchen	2,50 €	250 g	
Kirschkuchen mit Tonkabohne	2,50 €	250 g	
Sauerkirschkonfitüre mit Ingwer und Rum	2,50 €	220 g	
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre	2,50 €	220 g	
Aprikosenkonfitüre mit leichter Lavendelnote	2,50 €	220 g	
Wildheidelbeerkonfitüre mit Feldthymian	2,50 €	220 g	
Zwetschken-Konfitüren	2,50 €	220 g	
Rhabarber-Vanille-Konfitüre	2,50 €	220 g	
Lindenhonig	5,50 €	500 g	
Robinienhonig	5,50 €	500 g	
Rapshonig	5,50 €	500 g	

BESTELLSCHEIN

per E-Mail an: info@christian-haferkorn.de

Die Abholung ist kostenlos und unkompliziert möglich.

Bei einem Mindestbestellwert in Höhe von 100 € liefern wir kostenlos (ggf. auch kontaktlos).

Liefergebiet: Landkreis Oberhavel. Anderenfalls müssen wir eine kleine Lieferpauschale in Höhe von 15 € erheben.

Für die Abholung oder Lieferung ist eine telefonische Terminvereinbarung erforderlich.

Name, Vorname	_____
Straße & Hausnummer	_____
Postleitzahl & Ort	_____
Etage	_____
Abstellort	_____
Telefon	_____
E-Mail	_____
Bezahlung	<input type="checkbox"/> Barzahlung <input type="checkbox"/> Echtzeitüberweisung <input type="checkbox"/> PayPal

Ich hole die Ware ab.

Bitte liefern Sie.

Bemerkung:

**** Denken Sie auch an Ihre Nachbarn und Freunde –
eine Sammelbestellung ist ebenso möglich. ****

Ihr Christian Haferkorn