

**Köstliche Feiertage
mit**

Hoppe
mein Fleischer



Unsere Öffnungszeiten für Weihnachten und Silvester 2024

Montag, den 23.12.2024	7.00 - 18.00 Uhr
Dienstag, den 24.12.2024	7.00 - 12.30 Uhr
Mittwoch, den 25.12.2024	1. Weihnachtstag geschlossen
Donnerstag, den 26.12.2024	2. Weihnachtstag geschlossen
Freitag, den 27.12.2024	7.00 - 18.00 Uhr
Samstag, den 28.12.2024	7.00 - 12.30 Uhr
Montag, den 30.12.2024	7.00 - 18.00 Uhr
Dienstag, den 31.12.2024	7.00 - 12.30 Uhr

Zu diesen Zeiten sind Ihre Bestellungen am 24.12.2024 abholbereit:

Ladenbestellung	ab 7.00 Uhr
Menübestellung	ab 7.00 Uhr
Raclette- und Fonduepakete	ab 9.00 Uhr
Hoppes Festtagsbox	ab 11.00 Uhr
sonstiger Partyservice	zur vereinbarten Uhrzeit

Vorbestellungen zu Weihnachten nehmen wir bis einschließlich 17.12.2024 entgegen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir am 23.12. + 24.12.2024 keine Änderungen oder Ergänzungen Ihrer Bestellungen mehr annehmen bzw. ausführen können.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Telefon: Laden 05147-97855-24 / Partyservice 05147-97855-22

Steindamm 26 / 31311 Hänigsen

Unsere Weihnachtsangebote vom 17.12. bis 24.12.2024

Festtagsbraten

Rinderschmorbraten gut abgehangen, aus der Jungbullenkeule	kg / 16,99 €
Schinkenbraten frisch, gepökelt oder geräuchert	kg / 10,99 €

Zum Kurzbraten oder Grillen

Schweineschnitzel aus dem Kotelett	100 g / 1,39 €
Schweinefilet (frische Ware) solange der Vorrat reicht.....	100 g / 1,99 €
Schweinefilet (getaute Ware)	100 g / 1,49 €
Hähnchenbrustfilet	100 g / 1,69 €
Rumpsteak	100 g / 2,99 €

Kalte Festtagsleckereien

Tafelspitz an Sauce Vinaigrette	100 g / 4,49 €
Rostbeef Aufschnitt rosa gebraten	100 g / 4,89 €
Vitello Tonnato mariniertes Kalbfleisch mit Thunfischcreme	100 g / 4,89 €
Rinderschinken aus dem Buchenrauch	100 g / 6,69 €

Alle Jahre wieder

Heringsalat aus eigener Herstellung, nach überlieferter Rezeptur	100 g / 1,89 €
Schlesische Weißwurst traditionell mit Milch hergestellt	100 g / 1,59 €
Bouillonwürstchen knackig im Biss	100 g / 1,49 €

Kalbfleisch vom Salzwiesenkalb

Wir überschreiten unsere regionale Grenze von 20 km, um Ihnen zu Weihnachten einen besonderen Leckerbissen bieten zu können. Ein Salzwiesenkalb aus dem hohen Norden, welches auf den Flächen des Niedersächsischen Wattenmeeres seinen Ursprung findet.

Kalbsschnitzel aus der Keule oder Rücken	100 g / 3,19 €
Kalbsbraten aus der Keule, sowie alle weiteren Teilstücke verfügbar	100 g / 2,69 €
Kalbsragout	100 g / 2,19 €

Hoppe's Geschenkideen

**Hoppe's
luftgetrocknete Mettwurst**
im Geschenk darm
ca. 350 g

100 g / 2,69 €

Köstlichkeiten im Glas

(6 Gläser im Karton als Geschenk verpackt)
ohne Kühlung haltbar

2 Gläser Hochzeitssuppe (400 g)
2 Gläser Hühnerfrikassee (400 g)
2 Gläser Zungenragout (400 g)

42,00 €

Hoppe's Genussbox

(im Geschenkkarton)

2 kleine Dosen Wurst
1 Glas Hochzeitssuppe
1 Glas Wiener
1 kleine luftgetrocknete Mettwurst
ca. 250 g Eierspeck

39,00 €



Für die schnelle Küche (für alle Gerichte erhalten Sie eine Zubereitungsanleitung)

alle Gerichte sind vom 17.12. bis 24.12.2024 erhältlich

Diese Gerichte sind so vorbereitet und verpackt, dass sie ab dem 17.12. bis über die Weihnachtstage im Kühlschrank gelagert werden können.

Rinderschmorbraten vorgegart

nur noch im Wasserbad erhitzen und aufschneiden (Soße erhalten Sie dazu) kg / 28,90 €

Wildgulasch (Reh und Hirsch) (500 g) kg / 25,00 €

Ragout Fin (von Geflügel und Kalb) für eine festliche Pastetenfüllung kg / 25,00 €

Gänsekeule

sous-vide gegart, Soße extra dabei (noch 20 Min. bei 200°C Umluft) Stück / 14,50 €

Gänsebrust

sous-vide gegart, Soße extra dabei (noch 20 Min. bei 200°C Umluft) Stück / 14,50 €

Rotkohl im Schlauch (ca. 500 g) kg / 8,90 €

Wenn Sie diese Gerichte zu den Feiertagen verzehren möchten, empfehlen wir Ihnen, diese einzufrieren oder erst ab dem 23.12.2024 abzuholen.

Kasseler in Blätterteig Kasselerlachs (Stück ca. 1,5 kg)

(30 Minuten im Backofen 180-200°C) kg / 16,90 €

Schweinefilet gefüllt „Waidmann“

mit feinem Brät und Pfifferlingen, auf feiner Soße (vorgegart, 20 Min. im Backofen bei 160°C) kg / 25,90 €

Gemüsecrepes auf Weißweinsauce (500 g) (vegetarisch) Portion / 9,50 €

Kürbis-Ingwercremesuppe (500 g) mit Nußstopping (vegetarisch) Portion / 5,00 €

Kartoffelgratin vegetarisch vorgegart

(20 Minuten bei 180°C fertigbaren) 800 g Schale (für 3 bis 4 Personen) Schale / 10,50 €

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln (Schale ca. 400 g) kg / 12,90 €

Festtagsmenüs nur am 24.12.2024 von 7.00 - 12.30 Uhr

Hochzeitssuppe (500 g) Portion / 5,00 €

Zungenragout (500 g) Portion / 11,50 €

Rinderrouladen 2 Stück in Soße (500 g) Portion / 11,50 €

Rehkeule mit Sahnesauce und Pfifferlingen (500 g) (nur auf Vorbestellung) Portion / 17,50 €

Eierlikörcreme auf Zimtkirschen Portion / 3,50 €



Hoppes Festtagsbox

Paket ab 4 Personen, nur am 24.12.2024, Abholung von 11.00 bis 12.30 Uhr

Hoppes Festtagsbox versorgt Sie über die Weihnachtstage mit feinsten Produkten. Für ein festliches Brunch, sowie ein Weihnachtliches Abendessen zu Brot und Baguette.

Die Produkte sind so verpackt, dass Sie diese im Kühlschrank gut verstauen können und eine Haltbarkeit über die Weihnachtstage gewährleistet ist.

Dieses Paket enthält:

Rindfleischpraline,
Hähnchenpraline,
feine Kalbfleischfrikadellen,
Brie und Walnussbrie mit Trauben,
Vitello Tonnato,
Tafelspitz mit Vinaigrette

pro Person 18,50 €

Fondue- und Raclettepakete

Gilt nur am 24.12. und 31.12.2024 und nur auf Vorbestellung (Bestellungen möglich bis zum 19.12. bzw. 28.12.2024)
Abholung am 24.12.2024 von 9.00 Uhr bis 12.30 Uhr, Abholung am 31.12.2024 von 9.00 bis 12.30 Uhr

Fonduepaket (für 4 Personen)

Fleisch vom Rind, Schwein und Pute, Cocktail-, Brat-, und Partywürstchen,
dazu verschiedene Saucen und Dips

64,00 € (jede weitere Person 16,00 €)

Raclettepaket (für 4 Personen)

Fleisch vom Rind, Schwein, Hähnchen und Pute, Cocktail-, Brat-, und Partywürstchen,
dazu verschiedene Saucen, Dips und Raclettekäse

64,00 € (jede weitere Person 16,00 €)

Für Ihre Silvesterparty

Abholung ist bis 19.00 Uhr möglich. (Bitte vereinbaren Sie für die folgenden Artikel einen genauen Abholtermin mit unserem Partyservice)

Knallerparty 1-2-3 (für 6 Personen)

Spare Ribs, Hähnchenkeulen, Kartoffelgratin, Krautsalat, und Kräuterbaguette (im Rechaud)

90,00 € (jede weitere Person 15,00 €)

Fingerfood-Platte (für 5-6 Personen)

8x Käse-Traubenspieß, 8x Rucola-Schinkencrepes, 8x Röstitaler mit Räucherlachs, 8x Backpflaume im Speckmantel,
8x Cocktailfrikadelle, 8x Partywürstchen

70,00 € / Platte

Spezialitätenplatte (ab 5 Personen)

Variationen von Roastbeef, Kasseler und saftigem Schweinebraten, Schinken und Mettwurst, Schinkenröllchen mit Spargel
sowie gebackene Hähnchenkeule, Filetschnitzelchen vom Schwein, Hoppes Hackbällchen, saure Minitörtchen und Thüringer Mett

14,50 € / Person

