

Schlachtung Schwein:

Name:

Vorname:

Adresse:

PLZ/Ort:

Tel:

Schinken 1

- Beinschinken
- Beinschinken gekocht und in Stücken vakuumiert
- Modellschinken
- Anderes

Rollschinkli
 Rohschinken
 Braten/Plätzli/Geschnetzeltes

Schinken 2

- Beinschinken
- Beinschinken gekocht und in Stücken vakuumiert
- Modellschinken
- Anderes

Rollschinkli
 Rohschinken
 Braten/Plätzli/Geschnetzeltes

Speckseite 1

- Grillspeck
- Speck gesalzen
- Speck gesalzen, geräichert
- Grillspeck

Speckseite 2

- Grillspeck
- Speck gesalzen
- Speck gesalzen, geräichert
- Grillspeck

Koteletten 1 Kotlettstück geräichert 1

Koteletten 2 Kotlettstück geräichert 2

Hals 1

- Hals ganz
- Hals ganz geräichert
- Steak
- Plätzli

Ragout
 Geschnetzeltes
 Hackfleisch
 Hackfleisch gemischt

Hals 2

- Hals ganz
- Hals ganz geräichert
- Steak
- Plätzli

Nierstück 1

- Nierstück ganz
- Nierstück ganz geräucht
- Steak
- Plätzli

Gnagi
 Leber

Nierstück 2

- Nierstück ganz
- Nierstück ganz geräucht
- Steak
- Plätzli

Wurstwaren (Optional), Preis nach Aufwand

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Schweinsbratwurst | <input type="checkbox"/> Fleischkäse |
| <input type="checkbox"/> Grillbratwurst | <input type="checkbox"/> Rauchwurst zum roh essen |
| <input type="checkbox"/> Schweinswurst | <input type="checkbox"/> Kochwurst |
| <input type="checkbox"/> Wienerli | <input type="checkbox"/> Schwartenwurst |
| <input type="checkbox"/> Cervelas | <input type="checkbox"/> Salami |

Abholung offen Mithilfe vakuumieren Vakuumieren wird von Metzgerei erledigt

Portionengröße: (Anzahl Personen?) 1 2 3
 4 5 6

Bemerkungen und Ergänzungen können sie hier aufschreiben!