

— METZGEREI —
BLATTER
 FLEISCH & WURST

Retour: Wild

LIEFERANT

Lieferant Schlachttier	
Telefon	

EMPFÄNGER

Empfänger Fleisch	
Telefon	

SCHLACHTUNG

Schlachtdatum	
Tierart	
Schlachtgewicht	

ABHOLUNG

Abholdatum			
Aufteilung *Portionen Vac.	<input type="checkbox"/> 1 *	<input type="checkbox"/> ½ *	
Abholdatum Leber (Tag nach Schlachtung)	<input type="checkbox"/> Keine Leber		

ZERLEGUNG

Leber	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> geschnitten	
Rücken	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Kottlett	<input type="checkbox"/> ohne Knochen
Schlegel	<input type="checkbox"/> ganz	<input type="checkbox"/> Schnitzel am Stück	<input type="checkbox"/> geschnitten
Schulter	<input type="checkbox"/> Braten	<input type="checkbox"/> Ragout	<input type="checkbox"/> wursten
Brust	<input type="checkbox"/> Ragout	<input type="checkbox"/> Hackfleisch	<input type="checkbox"/> wursten
Hackfleisch	<input type="checkbox"/> hacken		<input type="checkbox"/> wursten
Knochen	<input type="checkbox"/> geschnitten		
Besonderes <input type="checkbox"/>			

PREISE (Schlachten, Zerlegen, Wursten)

Schlachten bis 30kg	CHF 60.-	
Vakuumieren inkl. Auszeichnen	CHF 10.-	
Schlachten über 30kg	CHF 2.- /kg	
Vakuumieren inkl. Auszeichnen	CHF 20.-	
Mostbröckli Salzen, Räuchen	CHF 6.- /kg	
Hamburger	CHF 4.- /kg	
Rohwurst	CHF 8.- /kg	
TOTAL		