



Genussvolle Festtage.

Feiern Sie den Zauber der Weihnachtszeit
mit Ihrem perfekt abgestimmten Festtagsmenü.



ROH, BEREIT FÜR IHRE KREATIVE ZUBEREITUNG.

FRISCHGEFLÜGEL

Vom Landwirt Meyer aus Watenbüttel

Frische Enten aus Freilandhaltung¹⁷⁹ 20,40 €/kg

ca. 3000 g schwer

Frische Gans aus Freilandhaltung¹⁷⁷ 23,90 €/kg

ca. 3500 g schwer

Bestellungen nehmen wir bis zum 15.12.2025

in unseren Filialen entgegen.

Abholung ab dem 23.12.2025.

Frische Puten¹⁷⁸ 15,50 €/kg

ca. 4000 – 8000 g schwer

Bestellungen nehmen wir bis zum 10.12.2025

in unseren Filialen entgegen.

Abholung ab dem 23.12.2025.

Polnische Gänsekeule¹⁷⁵ 19,90 €/kg

paarweise, angetaut, auf Wunsch gewürzt

Gänsebrust¹⁷⁶ 19,90 €/kg

mit Knochen, angetaut, auf Wunsch gewürzt

WILDFLEISCH & RIND

Hirschkalbsbraten schier¹⁶⁸ 27,90 €/kg

Hirschkalbs- oder Rehglasch¹⁶⁷ 29,90 €/kg

aus der Keule

Rehkeule¹⁶⁸ 27,90 €/kg

mit Knochen, auf Wunsch ausgelöst

(ca. 2kg Stücke)

Rehrücken¹⁶⁹ 42,90 €/kg

mit Knochen (ca. 1,5–2kg Stücke)

Wildschweinkeule o. Wildschweingulasch¹⁶⁵ 26,90 €/kg

ohne Knochen

Das Wildfleisch ist wegen der Mengenbevorratung angetaut. Wir bitten um Vorbestellung.

STROHSCHWEIN



Adventsbraten²⁸³ 18,90 €/kg

Magerer Schweinerücken, gefüllt mit einer

Farce aus schlesischer Weißbratwurst, Backobst und Walnüssen

Traditionell zubereitet, mit saisonalen Zutaten – bereit zum Genießen.

Wir bitten um Vorbestellung bis zum 18.12.2025





IM BACKOFEN FERTIG GAREN

Gänsebraten mit Äpfeln gefüllt ⁶⁵⁰¹⁴	115,00 €/Stk.
Fertig zubereitet, knusprig gebraten, in Stücken von Brust und Keule portioniert, mit reichlich Bratensauce für 4 Personen, 5kg-Rohgewicht	
Inklusive Rotkohl und Klößen ⁶⁵⁰¹¹	144,00 €/Stk.
Gebratener Puter ⁶⁵⁰⁰⁰	125,00 €/Stk.
Fertig zubereitet, traditionell gepökelt und geräuchert, zum Aufwärmen, mit reichlich Sauce, nicht tranchiert für 10–12 Personen	
Weihnachts Ente & Sauce ⁶⁵⁰¹⁸	42,90 €/Stk.
für 2 Personen (ganze Ente halbiert)	
Gänsekeule & Sauce ¹⁸⁵⁴	18,90 €/Stk.
Gänsebrust & Sauce ¹⁸⁵⁵	32,00 €/Stk.
für 2 Personen	
Flugentenbrust & Sauce ¹⁸⁵⁶	16,50 €/Stk.
für 1–2 Personen, ca. 300g Rohgewicht	



FERTIGGERICHTE – EINFACH ERHITZEN

Hähnchenbrust ⁵⁷⁹	17,90 €/Schale
gebraten in Cranberry Rahmsauce, für 2 Personen	
Hirschkalbsbraten ⁵⁸⁴	19,90 €/Schale
Scheiben in pikanter Pilzsauce, für 2 Personen	
Wildschweinbraten ⁵⁹⁷	19,90 €/Stk.
mit Preiselbeersauce, für 2 Personen	
Zimmermanns Ragout	24,90 €/kg
Wildragout ⁵⁹² , Kalbsrahmgulasch ⁵⁹¹ oder Zungenragout ⁵⁹³	nach traditionellem Rezept
fertig gekocht, 400g-Becher	
Rinderrouladen ¹⁸⁴⁴	7,90 €/Schale
fertig gebraten, nach Hausfrauenart gefüllt mit Sauce, 400g	
Filet-Topf klassisch ⁵⁸⁹	18,90 €/Stk.
mit Champignons in Zwiebel-Sahne-Sauce	
Schale, für 2 Personen	
STROHSCHWEIN	
Porc Bourguignon NEU ⁵⁸⁸	14,90 €/Packung
vom Becklinger Strohschwein	
mit feinem Speck, Champignons Zwiebel Topping	
650-g-Packung für 2 Personen	

BEILAGEN Beilagenvielfalt für Ihr Festmahl

Kartoffelklöße ¹⁸²³	4,80 €	Kartoffelgratin ¹⁸²²	5,25 €
4-Stück pro Portion		ca. 400g-Schale	
Apfelrotkohl ³⁷⁸⁸	4,80 €	Wirsingkohl ³⁷⁹⁰	4,80 €
500g-Schlauch		mit Speck und Zwiebeln, 500g-Schlauch	



IM HEISSEN WASSER ERWÄRMEN

STROHSCHWEIN



Schlemmer-Braten NEU ¹⁸⁵⁰

20,90 €/Packung

Sous-vide, magerer Schweinerücken, zart rosa in deftiger Jäger-Pilz Sauce, 3–4 Personen

Bäckchen vom Strohschwein ¹⁸⁷⁸

12,90 €/Packung

Sous-vide, butterzart gegart in feiner Madeirasauce. 500-g-Packung für 1–2 Personen

Prager Schinken NEU ¹¹⁰

17,90 €/kg

Sous-vide, mild geräuchert im Wasserbad oder Ofen zubereiten, Stück ca. 1,8 kg

Zimmermanns Weihnachtsschinken ¹⁸³

19,90 €/kg

Für die große Familie: wenig Arbeit, viel Geschmack. Braten vom Schweineschinken, vorgegart und mit Senf-Honig-Marinade glasiert. Stück ca. 2,5 kg.

Bestellungen
bereit zur
Abholung ab
22.12.2025

Rosmarin-Kartoffeln ¹⁸³⁵

Sous-vide vorgegart, 400g

Ratatouille Gemüse ¹⁸⁴⁰

servierfertig, 400g

3,99 €

5,90 €

AUS DEM TOPF

Hochzeitsuppe ¹⁷⁶⁴

500g-Becher

5,25 €

Kürbiscremesuppe ¹⁷⁶¹

500g-Becher

5,25 €

Waldpilzsuppe ¹⁷⁸¹

500g-Becher

5,45 €

Ihr Festessen zu Weihnachten. Für Sie gekocht und gebraten.

Unser Weihnachtssessen wird sous-vide gegart – für maximale Aromen und Saftigkeit. So gelingt das perfekte Festmahl ganz einfach zu Hause. Eine Zubereitungsanleitung liegt jedem Gericht bei – bitte vor dem Start lesen. Genießen Sie ein festliches Essen mit minimalem Aufwand.

Delikatess Bratensauce ⁸³⁶

Im Frischeschlauch zu unseren Braten, 300g

Feine Prinzessbohnen ¹⁸³²

Mit gerösteten Speckwürfeln in Kräuterbutter, 400g

3,80 €/Stk.

4,85 €

Festtagsplatten

Mit handwerklicher Sorgfalt – für traditionelle Festtagsgenüsse zu Weihnachten oder Silvester.

Carpaccio vom Rinderfilet ⁵⁶⁰¹⁹

Mit Rucola und Parmesanspänen
für ca. 4 Personen, 200g

jede weitere Portion

22,00 €

Käsecarpaccio ⁵⁴⁰⁸⁵

Mit Frühlingszwiebeln und rotem Pfeffer
für ca. 4 Personen, 280g

jede weitere Portion

5,50 €
13,20 €

Fischplatte ⁵⁴⁰⁴²

Lachs, Forelle, Knobishrimps und Kräutermatjes
für ca. 6 – 7 Personen

72,00 €

Spezialitätenplatte ⁵⁴⁰⁰⁷

Roastbeefröllchen, mariniertes Schweinefilet
„Balsamico“, Mini-Wraps, Backobst im Speckmantel,
Mini-Frühlingsrollen,
ab 5 Personen

13,90 €/p.P.



Wir bitten um Vorbestellung bis zum 18.12.2025



Silvesterkracher

Frisches aus der Küche — gut verköstigt ins neue Jahr!

Spießbraten oder Hirtenbraten ⁵⁷⁰⁴²	74,00 €
Mit Kartoffelgratin und Krautsalat für 5 Personen	
jede weitere Portion	14,80 €
Schlemmerrippchen „Spare Ribs“ ⁵⁷⁰⁴⁴	60,00 €
Mit Krautsalat und Baguette für 5 Personen	
jede weitere Portion	12,00 €
Pulled Pork ⁵⁷⁰⁴⁵	59,00 €
Mit Barbecuesauce und Partysalat für 5 Personen	
jede weitere Portion	11,80 €
Schweizer Lendentopf ⁵⁷⁰⁴¹	83,00 €
Mit gemischter Rohkostplatte und Dressing, Baguette für 5 Personen	
jede weitere Portion	16,60 €

IHRE SILVESTER-PLANUNGEN:

Für entspannte Vorbereitungen können Sie Ihre
Bestellung vorab in einer unserer Filialen abholen
und am Silvesterabend zu Hause aufwärmen.



Italienisches Landbuffet warm/kalt ⁵⁸⁰¹² 19,00 €/p.P.
„Toscana-Braten“ vom Schwein, gefüllt mit Schinken,
Mozzarella und getrockneten Tomaten. „Hähnchen-
brust Saltimbocca“ in Marsalarahm, Zwiebel-Tomaten-
Gemüse, überbackene grüne Nudeln, Rosmarinkar-
toffeln, Rohkostsalate mit Dressing, Käsecarpaccio,
Ciabatta, Olivenbaguette.
Ab 10 Personen

Vorbestellung für Silvester bis 27.12.2025

Abholung am 31.12.2025, 16:30–19:00 Uhr, Wilhelm-Hasselmann-Str. 29, oder nach Absprache.



Festtagshelfer

Unsere handgemachten Kleinigkeiten — perfekt für ein abgerundetes Fest.

UNSER NACHTISCH

Marzipanmousse mit Zimt-Zwetschen ⁹³⁷ 2,95 €/Sik.

Süß und fruchtig

Creme Karamell NEU ⁹³⁶ 2,95 €/Sik.

zum Stürzen

Vanille-Kipferl NEU ⁹⁵⁷ Dessert 2,95 €/Sik.

mit Mandarinen und weißer Schokolade

Hausgemachtes Tiramisu NEU ⁹⁴⁴ 3,25 €/Sik.

FLEISCH FÜR FONDUE UND RACLETTE

Pute, Hähnchenbrust ²² 2,29 €/100 g

Schweinefilet ²¹ 2,49€/100g

Rinderhüfte ²³ 2,85€/100g

Rinderfilet ²⁷ 6,69€/100g

Raclette Platte NEU ⁴² 19,90 €

5x150g Fleisch: Pute, Hähnchen, Schweinefilet,

Rinderhüfte und Kasselerlachs-Fleisch, fein

geschnitten

Raclettekäse, Salate und Saucen im Angebot



TRADITIONELLES ZU WEIHNACHTEN

Schlesische Kalbsbratwurst 1,89 €/100g

ALLES FÜR BRUNCH UND BUFFET

Frisch aus unserer Salattheke

Hähnchensalat mit Kirschpaprika ⁶³⁸ 2,29 €/100 g

Mit Koriandernote

Roter Heringssalat ⁶⁰³ 2,29 €/100 g

Nach traditionellem Rezept

Crepesröllchen ¹²⁸⁹ 2,89 €/100 g

Mit Frischkäse und Räucherlachs

Roastbeefröllchen ¹³⁷⁹ 4,29 €/100 g

Mit Rucola-Frischkäse-Füllung,

Vitello Tonnato ¹⁸¹¹ 5,99 €/180 g

Zarte Kalbfleischscheiben mit pikanter Thunfischsauce

Geschmolzene Tomaten ¹⁸¹⁵ 3,99 €/180 g

Auf Ricotta-Frischkäse-Creme

Wir bitten um Vorbestellung bis zum 18.12.2025



Liebe Kunden,

nutzen Sie auch dieses Jahr unseren Vorbestellservice. Bestellen Sie bitte bis Donnerstag, den 18.12.2025, telefonisch in Ihrer Wunsch-Filiale.

Am 25. und 26.12. bleiben unsere Geschäfte und der Partyservice geschlossen.

Vielen Dank!

Öffnungszeiten aller Filialen

23.12.2025	von 7:30 bis 18:00 Uhr
24.12.2025	von 7:30 bis 13:00 Uhr
30.12.2025	von 7:30 bis 18:00 Uhr
31.12.2025	von 7:30 bis 13:00 Uhr

Öffnungszeiten der Küche

24.12.2025	von 7:30 bis 12:00 Uhr
------------	------------------------

Wir wünschen Ihnen ein frohes Fest und ein glückliches neues Jahr 2026!

JETZT NEU:

WhatsApp-Newsletter: Angebote, Aktionen & mehr! Einfach den QR-Code scannen und das Wort „Angebote“ im Chat schicken, um die Anmeldung abzuschließen.

<https://wa.me/15558703366?text=Angebote>



Unsere Filiale in Ihrer Nähe

Westercele	Telefon: 0 51 41 / 95 91 14
Burgdorf	Telefon: 0 51 36 / 22 28
Celle, Innenstadt	Telefon: 0 51 41 / 24 14 0
Bergen	Telefon: 0 50 51 / 38 90
Groß Hehlen	Telefon: 0 51 41 / 51 19 1
Klein Hehlen	Telefon: 0 51 41 / 55 89 3
Müden (Aller)	Telefon: 0 53 75 / 49 8
Wienhausen	Telefon: 0 51 49 / 34 4
Winsen (Aller)	Telefon: 0 51 43 / 93 30 0
Hannover/List	Telefon: 0 511 / 52 55 60

Fleischerei Bernd Zimmermann GmbH

Vogelberg 5
29227 Celle/Westercele

Kontakt

Telefon: 0 51 41 / 95 91-60
Telefon: 0 51 41 / 95 91-0

Bestellen Sie auch gerne online:
www.fleischerei-zimmermann.de

