

SEIT 1955

ZIMMERMANN

TRADITION & QUALITÄT

Bitte bestellen Sie frühzeitig bis zum 17.12.2026

Genussvolle Festtage.

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

ROH, BEREIT FÜR IHRE KREATIVE ZUBEREITUNG.

FRISCHGEFLÜGEL



Vom Geflügelhof Hörning in Meinersen

Frische Enten aus Freilandhaltung [179] 19,90 €/kg
ca. 3000 g schwer

Frische Gans aus Freilandhaltung [177] 23,90 €/kg
ca. 4–5 kg schwer

Bestellungen nehmen wir bis zum 14.12.2026 in unseren Filialen entgegen.
Abholung ab dem 23.12.2026.

Frische Puten [178] 15,50 €/kg
ca. 4000–8000 g schwer

Bestellungen nehmen wir bis zum 10.12.2026 in unseren Filialen entgegen.
Abholung ab dem 23.12.2026.

Polnische Gänsekeule [175] 23,90 €/kg
paarweise, angetaut, auf Wunsch gewürzt

Gänsebrust [176] 22,90 €/kg
mit Knochen, angetaut, auf Wunsch gewürzt

WILDFLEISCH & RIND



Hirschkalbsbraten schier [166] 25,90 €/kg

Hirschkalbsgulasch [167] 24,90 €/kg
aus der Keule

Rehkeule [168] 22,90 €/kg
mit Knochen, auf Wunsch ausgelöst (Stücke à ca. 2 kg)

Rehrücken [169] 49,90 €/kg
mit Knochen (Stücke à ca. 1,5–2 kg)

Wildschweinkeule o. Wildschweingulasch [165] 24,90 €/kg
ohne Knochen

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



STROHSCHWEIN

Adventsbraten [283] 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 17.12.2026

IM BACKOFEN FERTIG GAREN



Gänsebraten mit Äpfeln gefüllt [65014] 139,00 €/Stk.
Fertig zubereitet, knusprig gebraten, in Stücken von Brust und Keule portioniert, mit reichlich Bratensauce
für 4 Personen, 5 kg Rohgewicht

Inklusive Rotkohl und Klößen [65011] 168,00 €/Stk.

Gebratener Puter [65000] 149,00 €/Stk.
Fertig zubereitet, traditionell gepökelt und geräuchert, zum Aufwärmen, mit reichlich Sauce, nicht tranchiert
für 10–12 Personen

Weihnachtsente & Sauce [65018] 39,00 €/Stk.
für 2 Personen (ganze Ente halbiert)

Gänsekeule & Sauce [1854] 20,90 €/Stk.
für 1 Person

Gänsebrust & Sauce [1855] 40,00 €/Stk.
für 2 Personen

Flugentenbrust & Sauce [1856] 16,50 €/Stk.
für 1 Person

2 Flugentenkeulen & Sauce [1879] 20,00 €

FERTIGGERICHTE – EINFACH ERHITZEN

Zimmermanns Ragout 14,90 €/Schale
Wildragout [592], **Kalbsrahmgulasch** [591] **oder Zungenragout** [593] nach traditionellem Rezept
fertig gekocht, 650-g-Schale



Hähnchenbrust [579] 17,90 €/Schale
gebraten in Cranberry-Rahmsauce,
für 2 Personen, 650 g

Hirschkalbsbraten [584] 19,90 €/Schale
Scheiben in pikanter Pilzsauce, für 2 Personen, 700 g

Wildschweinbraten [597] 19,90 €/Schale
mit Preiselbeersauce, für 2 Personen, 700 g

Rinderrouladen [1844] 8,25 €/Schale
fertig gebraten, nach Hausfrauenart gefüllt, mit Sauce, 400 g

Filet-Topf klassisch [589] 18,90 €/Schale
mit Champignons in Zwiebel-Sahne-Sauce
Schale, für 2 Personen, 780 g

Rinderschmorbraten [594] 19,90 €/Schale
zart in Sauce, Schale für 2 Personen, 700 g

BEILAGEN Beilagenvielfalt für Ihr Festmahl

Kartoffelklöße [1833] 4,80 €
4 Stück pro Portion, 400 g

Apfelrotkohl [3788] 4,80 €
500-g-Schlauch

Kartoffelgratin [1822] 5,55 €
ca. 400-g-Schale

Wirsingkohl [3790] 4,80 €
mit Speck und Zwiebeln, 500-g-Schlauch

IM HEISSEN WASSER ERWÄRMEN

STROHSCHWEIN

Bäckchen vom Strohschwein [1878] 13,90 €/Packung
Sous-vide, butterzart gegart in feiner Madeirasauce.
500-g-Packung für 2 Personen



Prager Schinken [110] 17,90 €/kg
Sous-vide gegart, mild geräuchert. Im Wasserbad oder Ofen zubereiten. Stück ca. 1,5 kg.

Zimmermanns Weihnachtsschinken [103] 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 22.12.2026

AUS DEM TOPF

Hochzeitssuppe [1764] 5,55 €/Becher
500-g-Becher

Kürbiscremesuppe [1761] 5,25 €/Becher
500-g-Becher

Waldpilzsuppe [1781] 5,45 €/Becher
500-g-Becher

Ihr Festessen zu Weihnachten.
Für Sie gekocht und gebraten.

Unser Weihnachtsessen 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.

TRADITIONELLES ZU WEIHNACHTEN

Schlesische Kalbsbratwurst [501] 1,89 €/100 g

Rosmarin-Kartoffeln [1835] 3,99 €
Sous-vide vorgegart, 400 g

Ratatouille-Gemüse [1840] 5,90 €
servierfertig, 400 g

Delikatess-Bratensauce [836] 3,80 €/Stk.
Im Frischeschlauch zu unseren Braten, 300 g

Feine Prinzessbohnen [1832] 4,85 €
Mit gerösteten Speckwürfeln in Kräuterbutter, 400 g

Festtagshelfer

Unsere handgemachten Kleinigkeiten – perfekt für ein abgerundetes Fest.

Verfügbar ab Dienstag, 22.12.2026

UNSER NACHTISCH

Marzipanmousse mit Zimt-Zwetschen [937] 3,15 €/Stk.
Süß und fruchtig

Crème caramel [936] 3,15 €/Stk.
zum Stürzen

Vanillekipferl-Dessert [957] 3,15 €/Stk.
mit Mandarinen und weißer Schokolade

Hausgemachtes Tiramisu [944] 3,65 €/Stk.
mit Alkohol

FLEISCH FÜR FONDUE UND RACLETTE

Immer vorrätig!

Pute, Hähnchenbrust [22]	2,29 €/100 g
Schweinefilet [21]	2,49 €/100 g
Rinderhüfte [23]	2,99 €/100 g
Rinderfilet [27]	6,99 €/100 g

Raclette-Platte [42] 21,50 €/Platte | 2,87 €/100 g
5 × 150 g Fleisch: Pute, Hähnchen, Schweinefilet, Rinderhüfte und Kasselerlachs-Fleisch, fein geschnitten



Raclettekäse, Salate und Saucen im Angebot

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

NEU! Pikanter Thunfischsalat [643] 1,69 €/100 g

Crêpesröllchen [1289] 2,89 €/100 g
Mit Frischkäse und Räucherlachs

Roastbeefröllchen [1379] 4,29 €/100 g
Mit Rucola-Frischkäse-Füllung

Vitello Tonnato [1811] 6,25 €/180 g
Zarte Kalbfleischscheiben mit pikanter Thunfischsauce, im Becher

Geschmolzene Tomaten [1815] 3,99 €/180 g
Auf Ricotta-Frischkäse-Creme, im Becher

NEU! Schafskäse-Creme [1269] 2,19 €/100 g
Frischkäse

NEU! Advents-Frischkäse [1272] 2,19 €/100 g
mit Aprikose, Cranberry, Pistazie und Zimtnote

Wir bitten um Vorbestellung bis zum 17.12.2026

Festtagsplatten

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

Carpaccio vom Rinderfilet [56019] 24,00 €
Mit Rucola und Parmesanspänen
für ca. 4 Personen, 200 g
jede weitere Portion 6,00 €

Snack-Schlemmerplatte [54093] 33,00 €
gemischte Platte mit Schinken, Mettwurst,
Käse, Dips, Antipasti, Nüssen und Crackern
Platte für 4–5 Personen

Fischplatte [54042] 75,00 €
Lachs, Forelle, Knobishrimps und Kräutermatjes
für ca. 6–7 Personen

Spezialitätenplatte [54007] 13,90 € p. P.
Roastbeefröllchen, mariniertes Schweinefilet
„Balsamico", Mini-Wraps, Backobst im Speckmantel,
Mini-Frühlingsrollen ab 5 Personen





Wir bitten um Vorbestellung bis zum 17.12.2026

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 57036	63,00 €
Mit Barbecuesauce und Partysalat, Brötchen	
für 5 Personen	
jede weitere Portion	12,60 €
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 56012 22,00 € p. P.

Kalt: Mozzarella mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum, Käsecarpaccio, Ciabatta, Olivenbaguette

Warm: „Toscana-Braten“ vom Schwein mit Schinken, Mozzarella und getrockneten Tomaten gefüllt, Hähnchenbrust „Saltimbocca“ in Salbei-Sahnesauce, Zwiebel-Tomaten-Gemüse, überbackene grüne Nudeln, Rosmarinkartoffeln

Ab 10 Personen

Vorbestellung für Silvester bis 28.12.2026

Abholung am 31.12.2026, 16:30–19:00 Uhr, Wilhelm-Hasselmann-Str. 29, oder nach Absprache.

Liebe Kunden,

nutzen Sie auch dieses Jahr unseren Vorbestellservice. Bestellen Sie bitte bis Donnerstag, den 17.12.2026, in Ihrer Wunsch-Filiale.

Am 25., 26. und 27.12. bleiben unsere Geschäfte und der Partyservice geschlossen.

Vielen Dank!

Öffnungszeiten aller Filialen

23.12.2026	von 7:30 bis 18:00 Uhr
24.12.2026	von 7:30 bis 13:00 Uhr
30.12.2026	von 7:30 bis 18:00 Uhr
31.12.2026	von 7:30 bis 13:00 Uhr

Öffnungszeiten der Küche

24.12.2026	von 7:30 bis 12:00 Uhr

Wir wünschen Ihnen ein frohes Fest und ein glückliches neues Jahr 2027!

SCHON DABEI?

Freuen Sie sich auf aktuelle Angebote, besondere Aktionen und Neuigkeiten aus unserer Fleischerei – direkt auf Ihr Handy!

Jetzt abonnieren und nichts verpassen!

Unsere Filiale in Ihrer Nähe

Westercelle	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/Westercelle

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

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