

Scharrelboerderij Wadwaai

Natuurlijk Lekker Vlees

Scharrelboerderij Wadwaai
Wadway 10
1687 PP Wognum
Tel. 06 53 960 268
(b.g.g. 06 10 898 830)
KvK 64027465

Haas uit de Westfrieze polders

Frissere avonden en prachtige herfstkleuren, de eerste Bockbieren worden geproefd en het gekloofde haardhout zorgt voor een aangename warmte en knusse sfeer in huis:
het Wildseizoen is aangebroken!

Om precies te zijn is het wildseizoen gestart op 15 oktober en eindigt rond de jaarwisseling. Wij, als Scharrelboerderij Wadwaai kunnen u vlees van haas aanbieden vanuit de Westfrieze polders in samenwerking met onze jager. Krachtig van smaak, mager en met een echte wildsmaak. Het vlees is **DIEPGEVROREN**.

DE BESTELLING IS OP AFROEP en kunt u via een mail aan ons opgeven algemeen@scharrelboerderij-wadwaai.nl of telefonisch (06 53 960 268).

U kunt uw bestelling in ± 1 week afhalen

U kunt dit jaar haas bestellen tot ± 15 december.

Alleen de gehele haas kunt u bestellen.

Haas (hele - panklaar) ± 1800 gr € 22,50

Of

Haas (panklaar in delen) ± 1800 gr € 25,00

Bestaat dan uit 3 verpakkingen:

1 x hazerug
(± 500-700 gr.)

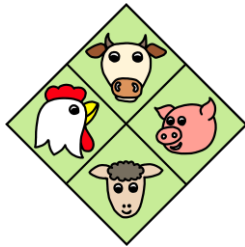


2 x hazenbout (achterpoten)
(± 700 gr./2 st.)

2 x hazenpootjes (voorpoten)
(± 300 gr./2 st.)

én
1 x hazenribben
(± 300 gr.)

Let op: Wild kan een kogeltje bevatten



Scharrelboerderij Wadwaai

Natuurlijk Lekker Vlees

Scharrelboerderij Wadwaai
Wadway 10
1687 PP Wognum
Tel. 06 53 960 268
(b.g.g. 06 10 898 830)
KvK 64027465

In samenwerking met onze jager kunnen we ook onderstaande aanbieden:

Eendenborstfilet (met vel)



Bestel deze luxe eendenborstfilet met vel - mals, vol van smaak en perfect voor een verfijnd diner!

± 350 gr. / 2 stuks € 9,00
(vacuüm verpakt - diepgevroren)

Ganzenborstfilet



Heerlijk malse ganzenfilet, vol van smaak en ideaal om te bakken, braden of grillen. Een pure delicatessen voor liefhebbers van wild vlees.

± 600 gr. / 2 stuks € 10,00
(vacuüm verpakt - diepgevroren)

Wildburgers en Wildsaucijzen (90% ree, 10% wild zwijn)



Wildburgers en Wildsaucijzen zijn heerlijk sappig en mooi donkerrood van kleur. Door het vlees van ree en wild zwijn te combineren zijn ze niet te mager of te vet.

Zijn gekruid, kunnen direct gebakken/gegrild!

Wildburgers: ± 260 gr. / 2 stuks € 8,00

Wildsaucijzen: ± 300 gr. / 2 stuks € 9,00

(vacuüm verpakt - diepgevroren)

Ambachtelijke Ganzengrillworst



Is gemaakt van wild ganzenvlees en gemengd met klein % varkensvlees om een goede structuur te verkrijgen. Heerlijk voor op de boterham of op de borrelplank. **Snijden en klaar :-D**

± 280-300 gr. / stuk € 7,50
(vacuüm verpakt - diepgevroren)

Ree - product en prijzen op AANVRAAG

- Kogelbiefstuk (mals deel uit de bovenbil)
- Biefstuk (uit lende)
- Reebout (bovenste deel achterpoot)
- Braadstuk (om te braden, te stoven of om rollade te maken)
- Stoofvlees/lappen (voor stoofpotjes en/of poulet)
- Reerug - heel of half (*exclusief, mager, mals en sappig*)



Let op: Wild kan een kogeltje bevatten