

FLEISCH- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschkeule ohne Knochen 29,90 €/kg

ca. 600 - 900 g pro Packung
zerlegt in Stücke



Hirschrücken ohne Knochen 41,90 €/kg

Lachse · ca. 700 - 900 g pro Packung



Hirschgulasch 24,90 €/kg

ca. 500 g pro Packung



Rehgulasch 32,00 €/kg

ca. 500 g pro Packung



Wildschweingulasch 22,90 €/kg

ca. 500 g pro Packung



Rehkeule ohne Knochen 34,90 €/kg

ca. 600 - 800 g pro Packung · zerlegt in Stücke



Wildschweinkeule ohne Knochen 26,90 €/kg

ca. 500 - 700 g pro Packung



Landschweinfilet 6,99 €/kg

ca. 800 g



Ganzes Rinderfilet 39,90 €/kg

ca. 2 kg



Schweineschinkenbraten mit Schwarte 7,99 €/kg

ca. 2,5 kg



Ganzer Prager Schinken 15,90 €/kg

vorgegart · ca. 5-7 kg



Wildfleisch aus Brandenburger Wäldern

FLEISCH- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschkeule ohne Knochen 29,90 €/kg

ca. 600 - 900 g pro Packung
zerlegt in Stücke



Hirschrücken ohne Knochen 41,90 €/kg

Lachse · ca. 700 - 900 g pro Packung



Hirschgulasch 24,90 €/kg

ca. 500 g pro Packung



Rehgulasch 32,00 €/kg

ca. 500 g pro Packung



Wildschweingulasch 22,90 €/kg

ca. 500 g pro Packung



Rehkeule ohne Knochen 34,90 €/kg

ca. 600 - 800 g pro Packung · zerlegt in Stücke



Wildschweinkeule ohne Knochen 26,90 €/kg

ca. 500 - 700 g pro Packung



Landschweinfilet 6,99 €/kg

ca. 800 g



Ganzes Rinderfilet 39,90 €/kg

ca. 2 kg



Schweineschinkenbraten mit Schwarte 7,99 €/kg

ca. 2,5 kg



Ganzer Prager Schinken 15,90 €/kg

vorgegart · ca. 5-7 kg



Wildfleisch aus Brandenburger Wäldern

Sie finden uns hier:

10439 Berlin-Prenzlauer Berg · Schönhauser Allee 80

(„Schönhauser Allee Arcaden“)

10551 Berlin-Moabit · Stromstraße 11-17 („Schultheiss Quartier“)

10715 Berlin-Wilmersdorf · Berliner Straße 30-31 / Fechnerstraße

10827 Berlin-Schöneberg · Hauptstraße / Kaiser-Wilhelm-Platz 1-2
(„Kaiser-Wilhelm-Passagen“)

12103 Berlin-Tempelhof · Schöneberger Straße 7 (im Vorkassenbereich)

12351 Berlin-Neukölln · Johannisthaler Chaussee 317 („Gropius Passagen“)

12439 Berlin-Niederschöneweide · Schnellerstraße 21
(„Zentrum Schöneweide“)

12555 Berlin-Köpenick · Bahnhofstraße 33 („Forum Köpenick“)

12619 Berlin-Hellersdorf · Hellersdorfer Straße 77-83 („Spree Center“)

12679 Berlin-Marzahn · Marzahner Promenade 1 („Eastgate“)

13051 Berlin-Hohenschönhausen · Prerower Platz 1 („Linden-Center“)

13089 Berlin-Heinersdorf · Romain-Rolland-Straße 19-35
(im Vorkassenbereich)

13187 Berlin-Pankow · Breitestraße 20 („Rathaus-Center“)

13403 Berlin-Reinickendorf · Ollenhauerstraße 122 (im Vorkassenbereich)

13405 Berlin-Reinickendorf · Kurt-Schumacher-Damm 1-15 („Der Clou“)

13507 Berlin-Tegel · Berliner Straße / Am Borsigturm 11
(„Hallen am Borsigturm“)

13507 Berlin-Tegel · Gorkistraße 1 (direkt in der Fußgängerzone)

13581 Berlin-Spandau · Klosterstraße 3 („Spandau Arcaden“)

13597 Berlin-Spandau · Markt 12-13 (in der Fußgängerzone)

14052 Berlin-Charlottenburg · Reichstraße 1 („Theodor-Heuss-Platz“)

14467 Potsdam · Brandenburger Straße 32

14542 Werder · Auf dem Strengfeld 6 („Werderpark“)

16356 Eiche · Landsberger Chaussee 17 („Kaufpark Eiche“)

16540 Hohen Neuendorf · Schönfließer Straße 66 (im Vorkassenbereich)

16761 Hennigsdorf · Poststraße 4-4c (im Vorkassenbereich)

*Wir wünschen unseren Kunden
ein frohes Weihnachtsfest!*

„mago“ Kohn & Kempkes GmbH & Co. KG
Wurst- und Fleischwaren
Miraustraße 68 | 13509 Berlin

Berliner Spezialitäten jetzt auch online bestellbar:
www.magoshop.de



@mago.wurst

www.mago-wurst.de



*Unsere Weihnachts-
Angebote für Sie*

Weihnachtsrezept
zum Fest im Innenteil





Nur das Beste zum Feste: Premiumqualität, die man schmeckt

Bestellen Sie bis zum 15. Dezember 2020 bei MAGO Ihr weihnachtliches Festmahl: exklusives Geflügel oder Fleisch- und Wildspezialitäten, Spitzenqualität, Top-Preis-Leistungs-Verhältnis!



Serviervorschlag



Serviervorschlag

REZEPT

Festliche Weihnachtsgans

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 4–5 kg frische Gans
- 3 Äpfel (säuerlich)
- 2–3 Zwiebeln
- 1 Packung Pflaumen (getrocknet); alternativ: Feigen, Rosinen oder ähnliches
- 350 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Orangensaft
- 100 g Bratfett
- 2 EL Zucker
- 2 EL Honig
- 1 Beifußzweig
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- Salz
- Pfeffer
- Saucenbinder (dunkel)

ZUBEREITUNG

Während der Backofen vorgeheizt wird, würzen Sie die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran. Anschließend schneiden Sie die Äpfel in Würfel und hacken den Beifuß klein. Äpfel, Beifuß und das getrocknete Obst mischen und die Gans damit füllen.

Mit Zahnstochern, Rouladennadeln o. ä. verschließen.

Für die Orangensauce vermischen Sie den Orangensaft mit dem Zucker, Honig und der Gemüsebrühe.

Schälen und vierteln Sie die Zwiebeln. Dann erhitzen Sie das Bratfett in einem Bräter und braten die Gans von allen Seiten an. Die Zwiebeln fügen Sie kurz vor dem Ende hinzu und braten diese auch kurz mit an. Dann löschen Sie die Gans mit einem Teil der Orangensauce ab und schieben sie mit der Brust nach unten in den Backofen für ca. 5 Stunden bei 150°C. Übergießen Sie die Gans in regelmäßigen Abständen mit der Orangensauce. Nach ca. 2 ½ Stunden wenden Sie die Gans.

Kurz vor Ende der Bratzeit stellen Sie den Backofen auf 220°C und lassen die Gans im Ofen, bis sie knusprig braun ist.

Die übrig gebliebene Flüssigkeit können Sie als Sauce für die Gans und Beilagen verwenden. Dafür geben Sie die Sauce durch ein Sieb und würzen sie mit Salz und Pfeffer, dann nach Geschmack mit dunklem Saucenbinder binden.

Für das perfekte Weihnachtsmenü empfehlen wir zur kross gebackenen Gans als Beilage Rotkohl und Kartoffelklöße. Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf: www.mago-wurst.de/tipps



Serviervorschlag

Bestellschein

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die Adventszeit eine Woche vor dem gewünschten Abholtermin in Ihrer Filiale ab. Für die Weihnachtsfeiertage ist der Bestellannahmeschluss Dienstag, der 15. Dezember 2020. Wir bitten um eine Anzahlung von 20 €.

Wann möchten Sie Ihre Ware abholen?

In der Adventszeit (Abholung nur Freitag und Samstag)

Kurz vor dem Fest

- Mittwoch, 23. Dezember 2020 Donnerstag, 24. Dezember 2020

GEFLÜGEL

Anzahl

Frische Gänse 16,90 €/kg **Jetzt nur 15,99 €/kg** **Stk.**
pro Stück ca. 4–6 kg

Frische Gänsekeulen 29,99 €/kg **Pkg.**
2 Keulen pro Packung, ca. 800–1200 g

Frische Gänsebrust 28,99 €/kg **Pkg.**
1 Brust mit Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 800–1400 g

Frische Flugenten 13,90 €/kg **Jetzt nur 11,99 €/kg** **Stk.**
pro Stück ca. 3 kg

Frische Entenkeulen 14,99 €/kg **Pkg.**
2 Keulen pro Packung, ca. 600–900 g

Frische Entenbrustfilets 24,99 €/kg **Pkg.**
mit Haut, ohne Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 600–900 g

Frische Deutsche Pute 7,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 7–9 kg

Kleine Pute 10,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 3–4 kg (erst ab dem 23.12.2020 lieferbar)

* Erhebung und Speicherung der persönlichen Daten nur zum Zwecke der Auftragsbearbeitung.

Bestellschein (Kopie)

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die Adventszeit eine Woche vor dem gewünschten Abholtermin in Ihrer Filiale ab. Für die Weihnachtsfeiertage ist der Bestellannahmeschluss Dienstag, der 15. Dezember 2020. Wir bitten um eine Anzahlung von 20 €.

Wann möchten Sie Ihre Ware abholen?

In der Adventszeit (Abholung nur Freitag und Samstag)

Kurz vor dem Fest

- Mittwoch, 23. Dezember 2020 Donnerstag, 24. Dezember 2020

GEFLÜGEL

Anzahl

Frische Gänse 16,90 €/kg **Jetzt nur 15,99 €/kg** **Stk.**
pro Stück ca. 4–6 kg

Frische Gänsekeulen 29,99 €/kg **Pkg.**
2 Keulen pro Packung, ca. 800–1200 g

Frische Gänsebrust 28,99 €/kg **Pkg.**
1 Brust mit Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 800–1400 g

Frische Flugenten 13,90 €/kg **Jetzt nur 11,99 €/kg** **Stk.**
pro Stück ca. 3 kg

Frische Entenkeulen 14,99 €/kg **Pkg.**
2 Keulen pro Packung, ca. 600–900 g

Frische Entenbrustfilets 24,99 €/kg **Pkg.**
mit Haut, ohne Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 600–900 g

Frische Deutsche Pute 7,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 7–9 kg

Kleine Pute 10,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 3–4 kg (erst ab dem 23.12.2020 lieferbar)

* Erhebung und Speicherung der persönlichen Daten nur zum Zwecke der Auftragsbearbeitung.