

Dato _____

Køere Kunde.

Når vi skal partere dit kreatur, er det vigtig for os på forhånd at vide, hvordan du ønsker det udskåret.

KundeNavn	
Tlf.	
E-mail	
Dyrets nr.	
Dyrets ejer	
Afh. af kød Dato & tidspunkt	

-Dyrets ejer aftaler afhentnings Dato & Tidspunkt med Slagtehuset og Kunden.

PORTIONS- STØRRELSE:

(Angiv hvilken størrelse du skal afhente. Vælger du en 1/8, udfyldes en formular pr. 4/8. Dvs. at den deles i 4 ens dele)

1/8 1/4 1/2 1/1

STANDARD PARTERING - kr. 6.00 pr. kg. pakkes i standard pose (*sæt kun et kryds*);

Osso Buco, Yderlår, Klump, Lårtunge, Inderlår, Tyksteg, Culotte*, Cuvette*, Mørbrad, Tyndsteg, Højreb, HøjrebsKoteletter, Tykkamsteg, Bovsteg, Tværreb, Suppeben, Hakket kød, FlankSteak. (*Når du vælger 1/4, får du enten en Culotte eller en Cuvette).

- Ja Tak, jeg ønsker standard partering **UDEN TILVALG**.
 Ja Tak, jeg ønsker standard partering **MED TILVALG** (vælg venligst følgende tilvalg):

TILVALG

HAKKET KØD

- Bryst/Tværreb hakket**, Kr. +0,50 pr. kg. (kan ikke vælges ved grill-udskæring).
 Bovsteg hakket, Kr. +0,25 pr.kg. (kan ikke vælges ved grill-udskæring).
 Tykkam hakket, Kr. +0,25 pr. kg.

TILVALG

BØFFER, SCHNITZLER & KOTELETTER

- Tyksteg til bøffer & inderlår til schnitzler**, Kr. +0,25 pr. kg.
 Tyksteg til bøffer, inderlår til schnitzler & helt højreb til bøffer, Kr. +0,50 pr.kg.

TILVALG

GRILL-UDSKÆRING

- Så meget som muligt til GRIL**, Kr. +1,00 pr. kg.

Tyksteg=Bøffer, Inderlår=Schnitzler, Helt Højreb=Koteletter, Bov=Steaks, Tværreb=ShortsRibs

HELE DYRET HAKKES - Gode udskæringer pakkes i standard pose, efter eget ønske - kr. 8.00 pr. kg.

UDSKÆRINGEN PAKKES I VACUUM - POSER (Min. Portions Størrelse = ½ dyr ell. 2x1/4 ell. 4x1/8)

SUPPLERENDE OPLYSNINGER - Hvis du har specielle ønsker, gør vi naturligvis alt for at opfylde dem. Du kan skrive dem her.

-Alle priser er inkl. moms & beregnes på krogvægten. Hver kunde udfylder en formular pr. købt portion.