



## Advents – und Weihnachtssortiment als Vakuum Vorrat 2024

### Fertige Speisen – nur noch Packung auf und im Ofen, Topf oder Mikrowelle erwärmen

Wählen Sie Ihre Artikel aus und notieren Sie hinten die Menge. Alle Speisen sind essfertig und gekühlt bis 7 Tage im Kühlschrank haltbar.			Menge	Gesamtpreis
<b>Pulled Duck &amp; Turkey</b> , Fleisch von Entenkeule & Truthahn – ohne Knochen und Knabbern, schon Mundgerecht vorbereitet und gerupft/geschnitten 650gr + 600gr. Weihnachtlich fruchtige Sauce, Fleisch im Ofen einfach mit der Sauce gemeinsam backen – ein zarter Genuss	1,250 KG	23,90€		
<b>Krosse Keulchen von der Ente</b> , dazu eine würzige Sauce mit Orangen Abrieb und winterlichen Gewürzen. Je 2 im Pack, extra 400 ml Sauce dazu		15,80€		
<b>Wildgulasch</b> mit geschmorten Champignons in dunkler Sauce (Glutenfrei)	1 KG	15,90€		
<b>Kleine Rinderrouladen</b> in würziger dunkler Sauce mit Würziger Füllung Farce gefüllt (ca. 7 -8 Stck – Sauce)	1 KG	19,90€		
<b>Röllchen aus dem Schweine Lachs, mit würziger Füllung</b> , dazu eine würzige Tomaten Sauce zum gratinieren. (ca. 7 -8 Stck + Sauce)	1 KG	16,90€		
<b>Hähnchen Röllchen</b> – mit Pflaumen Bacon Füllung, dazu herzhafte Sauce mit herzhaft fruchtigem Aroma (6 – 7 Röllchen + Sauce)	1 KG	19,90€		
<b>Rotkohl nach Omas Rezeptur</b> , Essfertig gewürzt und abgeschmeckt, mit Schmalz angeschmort	1 KG	7,80€		
<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Zwiebeln	1 KG	9,70€		
<b>Rosmarin Schmorkartoffeln</b> für den heimischen Ofen	1 KG	6,50€		
<b>Kleine Kartoffelklöße</b> – 20 Stck. je 35 – 40 gr./ gekocht in Lorbeerwasser, in Butter geschwenkt	Ca. 700gr	8,20€		
<b>Blumenkohl Süppchen</b> – mit geschmortem Blumenkohl, Wildbrühe, Streifen vom Lauch und einem Hauch Gorgonzola verfeinert, sehr würzig!!	1 Liter	9,80€		
<b>Wildbrühe im Vakuum</b> (wir geben in flachen Paketen ab, diese frieren wir zum besseren Transport ein) als Einlage bereiten wir vor: Wildfleisch, Streifengemüse & Beluga Linsen. Die Eierflocken können Sie vor dem Servieren selbst einrühren und sind nicht enthalten)	1 Liter	9,80€		
<b>Preiselbeerschmalz im Glas</b> (Größe Honig Glas) – hauseigenes Produkt mit Preiselbeeren, Zwiebeln & vielen kräftigen Gewürzen, ein leckerer Aufstrich für frisches Brot & Baguette	Ca. 380 ml	5,90€		
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> , mit Gürkchen, geschmorten Zwiebeln & Schinken, mit hellem Balsamico & Apfel verfeinert, ohne Ei, mit leichtem Mayo Dressing. Würzig pikant und leicht fruchtig. (ca. 7 Portionen)	1,5 KG	10,50€		
<b>Petersilien – Cipolla Pesto</b> . Unsere Hauseigene Pesto Kreation mit einer fülle an Gewürzen. Perfekt aus Brotaufstrich, als Basis für selbstgemachte Salatdressings & Dips & zum verfeinern von Gemüse Gerichten.	Ca. 380 ml	5,60€		
<b>Ihr Name:</b> _____ <b>Barzahlung bei Abholung:</b>			Gesamt:	





## Advents – und Weihnachtssortiment als Vakuum Vorrat 2024

Name und Adresse des Bestellers:	Ihre Telefonnummer:	
Telefonnummer:	Ihre Unterschrift/ Datum der Bestellung:	
<b>Buchbare Abholtermine, bitte wählen Sie aus</b> <input type="checkbox"/> <b>04.12.24 (Mittwoch) zwischen 16.00 – 18.00 Uhr</b> <input type="checkbox"/> <b>12.12.24 (Donnerstag) zwischen 17.00 – 19.00 Uhr</b> <input type="checkbox"/> <b>20.12.24 (Freitag) zwischen 16.00 – 19.00 Uhr</b> <input type="checkbox"/> <b>23.12.24 (Montag) zwischen 15.00 und 19.00 Uhr</b>	Abholzeit Zeit:	

### Informationen zur Vakuum Ware

Die angebotenen Produkte im Weihnachts-Sortiment werden in unserer Küche frisch nach unseren Rezepten und mit schonenden Garmethoden zubereitet. Nach der Zubereitung werden diese für Sie gekühlt, vakuumiert & mit Label versehen. Sie erhalten die von Ihnen bestellte Menge bei einer Übergabe Temperatur von maximal 4 Grad.

Um die Speisen so frisch wie möglich an Sie zu übergeben, haben wir die Abholtermine zeitnah an die Wochenenden im Dezember gelegt. Bitte wählen Sie aus, wann Sie Ihre Speisen abholen möchten.

Für die Zubereitung der Speisen ist zu wissen:

- Zu Hause im Kühlschrank lagern!
- Vor dem Verzehr in das Gewünschte Gefäß geben.
- Alle Speisen sind durchgegart und müssen nur erwärmt werden.
- Für die Enten gilt – auf Platte, Blech oder in Bräter legen, im Ofen bei 90 Grad – ca. 30 Minuten (Bitte stellen Sie immer einen tiefen Teller Wasser mit in die Röhre Ihres Ofens) erwärmen, dann weitere 20 - 25 Minuten bei 130 Grad, damit Sie auch wirklich schön heiß werden. Das ist eine Empfehlung nach unseren Erfahrungswerten. Gern können Sie andere Möglichkeiten der Erwärmung nutzen.
- Für Beilagen wie Rotkohl oder Grünkohl gilt – entweder im Ofen zu den Enten, oder einfach im Topf auf dem Herd, oder in der Mikrowelle erwärmen.
- Hinweis zum Frikassee – bitte für den Verzehr immer Aufkochen! Geflügelfleisch sollte nicht kalt verzehrt werden, auch wenn es bereits während der Zubereitung erhitzt wurde.

Unsere Speisen werden vorzugsweise ohne Glutenhaltige Bindemittel zubereitet. Für die Bindung von Suppen, Saucen etc. verwenden wir in der Regel Kartoffeln, Maisstärke oder Maismehl. Bei Allergien/ Unverträglichkeiten fragen Sie bitte noch einmal individuell nach.

