

Hauptstraße 29 . 53567 Buchholz . Tel: 02683/6509



Weihnachtsessen!

Zuhause ohne Stress!

Vorbestellung bis einschl. 15.12.22

Abholung:

23.12.22 von 13:00 bis 19:00 Uhr

Auch in diesem Jahr, möchten wir an unserer Tradition festhalten und unseren Mitarbeitern und uns ein Weihnachtsfest im Kreise der Familie ermöglichen.

Daher bleibt unsere Küche an den Weihnachtsfeiertagen kalt!

Trotzdem möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten sich den Festtagsschmaus für die Feiertage bei uns zu bestellen und abzuholen.

Alle Gerichte werden von uns vorgegart und vakuumiert und sind somit in ca. 15 Minuten im Wasserbad servierfertig.

Bitte wählen Sie ganz nach Ihren Vorlieben
aus den folgenden Menübestandteilen und stellen Sie sich so
ihr Wunschmenü für die Feiertage zusammen.

Vorspeise

Festtagssuppe

Rindfleischsuppe mit reichlich Einlage
5,50 €

Wildcremecesuppe

mit reichlich Einlage
6,00 €

[Eine vegetarische Suppe erhalten Sie gerne auf Anfrage!]

Hauptgänge „Von Herzen hausgemacht“

Rinder-Tafelspitz mit Meerrettichsauce

(tafelfertig 200gr. Fleisch + Sauce)
13,00 €

Rinder-Roulade in kräftiger Sauce

gefüllt mit Mett, Gurke, Speck und Zwiebeln
13,50 €

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Rosinen in Sauce
(tafelfertig 200gr. Fleisch + Sauce)
13,50 €

Hirschgulasch

Bestes aus der Hirschkeule mit Mischpilzen
(tafelfertig 250gr. pro Portion)
16,50 €

Hirschbraten

Bestes aus der Hirschkeule in Pfifferling-Preiselbeersauce
(tafelfertig 200gr. Fleisch + Sauce)
17,00 €

Schinkenbraten vom Schwein in Dunkelbiersauce

gepökelt und gebacken
(tafelfertig 200gr. Fleisch + Sauce)
9,90 €

Wildbolognese

Kräftig geschmorte Bolognesesauce vom Wild
(tafelfertig 200gr. Sauce)
11,50 €

Gemüse Portion

Apfelrotkohl

(vegetarisch, tafelfertig 200gr.)

4,00 €

Wirsing in Rahm

(vegetarisch, tafelfertig 200gr.)

4,50 €

Bohnenbündchen (3 Stk.)

4,50 €

Beilagen Portion

Pilz-Sahne-Ragout

(vegetarisch, 200 gr.)

9,00 €

Kartoffelknödel (3 Stk.)

3,50 €

Semmelknödel (2 Stk.)

4,50 €

Alle Gerichte werden von uns frisch für die Abholung zubereitet und umgehend vakuumiert. Dadurch ist alles gut haltbar und kann in einem einfachen Wasserbad (nicht kochend) innerhalb von 15 Minuten problemlos erwärmt und dann serviert werden.

Alle Mengen sind tafelfertig, d.h. nach dem Garprozess!



Das von uns verwendete Rindfleisch (Tafelspitz, Roulade und Sauerbraten) beziehen wir von der Schlachtereie Hecking in Neustadt und stammt von Tieren aus dem Asbacher Land.

Gerne können Sie den Bestellschein auf der Rückseite bei uns abgeben oder telefonisch unter 02683/6509 bei uns bestellen!

Bestellschein

Name: _____

Telefon: _____

Gewünschte Abholzeit am 23.12.: _____

<u>Komponente:</u>	<u>Anzahl Portionen</u>
Festtagssuppe	_____
Wildcremesuppe	_____
Rinder-Tafelspitz mit Meerrettichsauce	_____
Rinderroulade in kräftiger Sauce	_____
Rheinischer Sauerbraten vom Rind	_____
Hirschgulasch	_____
Hirschbraten	_____
Schinkenbraten in Dunkelbiersauce	_____
Wildbolognese	_____
Apfelrotkohl	_____
Wirsing in Rahm	_____
Bohnenbündchen (3 Stk.)	_____
Pilzragout	_____
Kartoffelknödel (3 Stk.)	_____
Semmelknödel (2 Stk.)	_____