

Liebe Gäste,

die Advents- und Weihnachtszeit naht. Damit Sie auch in diesem Jahr nicht auf das Festessen verzichten müssen, haben wir geschmackvolle Menüvorschläge für Sie vorbereitet.

Gerne dürfen Sie die einzelnen Menükomponenten (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) untereinander tauschen. Wir bitten Sie die Menüs für all Ihre Gäste einheitlich zu wählen.

Die Suppen und der Hauptgang sind Sous-Vide gegart und das Dessert ist bereits Servierfertig.

Bei Reservierung notieren wir Ihre E-Mail Adresse und senden vorab die Gelingenanleitung für das Menü.

*Eine schöne Weihnachtszeit & bleiben Sie gesund
Ihre Familie Pöker & Team*



Unsere winterlichen Menüvorschläge

Menü 1

Suppe

*Maronencremesuppe
mit
hausgemachten Brotchips*

€ 4,50 pro Person

(Bei Abholung: 1 Geschlossener Topf)

Hauptgang

*Knuspriger Entenbraten an Kumquats-Contreaujus
dazu
hausgemachter Rotkohl mit Apfelstückchen,
Brokkoli an Mandelbutter
dazu Kartoffelgratin
(Für Vegetarier: Gemüsebratling mit Feta in Mandelhülle)
€ 14,50 pro Person*

(Bei Abholung: 1 Backblech, 3 geschlossene Behälter und eine Auflaufform)

Dessert

*Hausgemachte Herrencreme
mitparfümierten Kirschen und Mandelgebäck*

€ 4,50 pro Person

(Bei Abholung: 2 geschlossene Behälter)

Menü 2

Suppe

*Meppener Hochzeitssuppe
mit
bunter Einlage*

€ 3,80 pro Person

(Bei Abholung: 1 geschlossener Topf)

Hauptgang

*Zarte Rinderrouladen an Burgundersauce
dazu
hausgemachtes Rotkraut mit Apfelstückchen,
Brokkoli an Mandelbutter
dazu Kartoffelgratin
(Für Vegetarier: Gemüsebratling mit Feta in Mandelhülle)*

€ 13,50 pro Person

(Bei Abholung: 3 geschlossene Behälter und 1 Auflaufform)

Dessert

*Winterliches Gewürztiramisu
mit
parfümierten Kirschkompott und Mandelgebäck*

€ 5,30 pro Person

(Bei Abholung: 1 Platte und 1 kleiner Topf)