

Sie möchten Gäste bewirten, ohne viel Arbeit in der Küche zu haben? Dann nutzen Sie doch einfach unsere aktuellen Take-Away-Angebote! Wir bereiten köstliche Menüs für Gruppen ab sechs Personen zu. Wenn Sie wünschen, geht das ganz spontan: Wir benötigen eine Vorbereitungszeit von nur 72 Stunden.

Besonders praktisch für Sie: Alle Speisen werden auf Einweggeschirr angerichtet, so dass für Sie das lästige Zurückbringen des Geschirrs entfällt. Ihnen bleibt es lediglich überlassen, die Speisen auf Ihrem eigenen Geschirr anzurichten. Für warme Gerichte, die gleichfalls auf Einweggeschirr bereitgestellt werden, legen wir Ihnen ein Handbuch bei, damit Sie z.B. die Bratzeit im Ofen optimal kalkulieren können.

**Rufen Sie uns
einfach an!**

WEIHNACHTSMENÜ I

Doppelte Rinderkraftbrühe mit guter Einlage

Deftiger Grünkohl „bürgerlich“ nach Art des Hauses
mit Kasseler, Mettwurst und gekochtem Speck

Rote Grütze von Beeren und Steinobst mit Vanillesauce

Abholpreis pro Person € 14,50 inkl. MwSt.

WEIHNACHTSMENÜ II

Gänsekraftbrühe mit Gemüsestreifen

Frische gebratene Gans mit Beifusjus, Marzipanapfel,
Kartoffelklöße, Rotkohl, Rosenkohl und Maronen

„Gâteau Liquide“ Manjarischokoladenmousse mit
Himbeergeist gefüllt und Himbeersauce

Abholpreis pro Person € 28,20 inkl. MwSt.

WEIHNACHTSMENÜ III

„Ententerrine à la orange“ mit Sauce Cumberland
und einem Waldorfsalat mit Walnüssen

Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen in einer Wacholder-
Rahmsauce, Preiselbeeren Spätzle und Apfelrotkohl

Champagner Orangen Creme mit Bitterorangen
im Baumkuchenmantel

Abholpreis pro Person € 22,85 inkl. MwSt.

Das Angebot gilt vom 01.09.2009 bis zum 22.12.2009.