

Unsere Abholgerichte für Ihr Weihnachtsfest - so einfach kann lecker sein

Vorbestellung bis zum 20.12.2020 bis 18:00 Uhr unter 05624-5090 oder per Mail an info@emstaler-hoehe.de
Abholung ab 24.12.2020 11:00 Uhr

Für jedes verkaufte Gericht spenden wir 2,00€ an einen guten Zweck

Rinderbrühe mit Einlage

7,00€

Consommé von der Ente

mit Shiitakepilze | Wurzelgemüse

7,00€

Roulade vom Hirsch in eigener Sauce

mit Waldpilzen | Rotkohl | Kartoffelklöße

25,00€

Brust oder Keule von der deutschen Freiland-Gans

Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße | Feldsalat mit Schmanddressing und Croutons

28,00€

Halbe Bauernente

mit kleinem Gemüse | Semmelknödel | Feldsalat mit Schmanddressing und Croutons

23,00€

Spinatknödel (vegetarisch)

Bergkäse | kleines Gemüse | Waldpilze

18,00€

Zubereitung zuhause und mit Profianleitung anbei:

Die Zubereitung der einzelnen Komponenten kann einfach und flexibel durch Erhitzen im Wasserbad erfolgen. Danach können die Genussbeutel aufgeschnitten und die Speisen angerichtet werden

Tipp: Schieben Sie die Gans oder Ente noch kurz in den Ofen, damit die Haut schön knusprig wird.

Unsere Abholgerichte für Ihr Weihnachtsfest - so einfach kann lecker sein

Unser Familienbuffet für Zuhause ab 6 Personen

Da wir in diesem Jahr zum ersten Mal seit 41 Jahren unser beliebtes Familienbuffet nicht im Restaurant anbieten können, möchten wir Ihnen jedoch die Möglichkeit geben, dieses zuhause mit Profianleitung anzurichten und zu genießen .

Für jedes verkaufte Gericht spenden wir 2,00€ an einen guten Zweck

Vorbestellung bis zum 20.12.2020 bis 18:00 Uhr unter 05624-5090 oder per Mail an info@emstaler-hoehe.de

Abholung ab 24.12.2020 11:00 Uhr

Vorspeisen

Gegrilltes und mariniertes Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Serranoschinken mit Melone

Rauchlachs mit Senf-Dillsauce

Feldsalat mit Schmanddressing und Croutons

Suppe

Consommé von der Ente mit Shiitakepilzen und Gemüse

Hauptgänge

Roulade vom Hirsch mit Waldpilzen in eigener Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Spinatknödel mit Bergkäse, Waldpilzen und kleinem Gemüse

Dessert

Schmandmousse und Mousse au chocolat mit Rotweinpflaumen

Preis pro Person 29,00€