



1 HEISS & GÜNSTIG - ABHOLBUFFETS ZUM SPARPREIS

#1 - HEISS & GÜNSTIG PARTYBUFFETT (MIT WÄRMEBEHÄLTERN)

- Preis für 1 Person, satt zu essen 19,90€
- Mindestbestellmenge: 20 Personen, Aufstocken möglich in 5er Schritten.

Alle warmen Speisen im Wärme Behälter (Chaving Dish)!

Warme Hauptgerichte:

1. Nackensteaks mit geschmorten Champignons
2. Schnitzel Duett 2 Panaden
3. Krustenbraten in herzhafter Sauce mit Schwarzbier

Beilagen dazu:

4. Country Potato Pfanne mit Zwiebeln, Paprika und Knobli

Kalte Beilagen:

5. Krautsalat vom Weiss oder Rotkohl
6. Kartoffelsalat mit leichtem Dressing und Gürkchen, ohne Ei.
7. Hausgebackene Brotauswahl mit Preiselbeerschmalz

Suppe:

8. Soljanka mit viel Fleisch, Paprika und Letscho, nach altem Rezept herzhaft und fruchtig

#1.1 - HEISS & GÜNSTIG PARTYBUFFETT (IN KERAMIK)

- Preis für 1 Person, satt zu essen 19,90€
- Mindestbestellmenge: 20 Personen, Aufstocken möglich in 5er Schritten.

Alle warmen Speisen in Tischfertiger Keramik (ohne Wärmebad)!

Warme Hauptgerichte:

1. Nackensteaks mit geschmorten Champignons
2. Schnitzel Duett 2 Panaden
3. Krustenbraten in herzhafter Sauce mit Schwarzbier

Beilagen dazu:

4. Country Potato Pfanne mit Zwiebeln, Paprika und Knobli

Kalte Beilagen:

5. Krautsalat vom Weiss oder Rotkohl
6. Kartoffelsalat mit leichtem Dressing und Gürkchen, ohne Ei.
7. Hausgebackene Brotauswahl mit Preiselbeerschmalz

Suppe:

8. Soljanka mit viel Fleisch, Paprika und Letscho, nach altem Rezept herzhaft und fruchtig

Hinweis: Tragen Sie Ihre Wunschmengen in die Umrahmungen der jeweiligen Artikel rechts ein. Und Kreuzen Sie einfach an.





#2 - HEISS & GÜNSTIG PARTYBUFFETT (MIT WÄRMEBEHÄLTERN)

- Satt zu Essen für 1 Person - 21,80
- Mindestbestellmenge: 20 Personen, Aufstocken möglich in 5er Schritten.

Alle Warmen Speisen in im Chafing Dish (Mit Wärmebad)!

Warme Hauptgerichte:

1. Hähnchen Keulchen, obere und untere, kross gebraten
2. Geschnetzeltes vom Schwein mit gebratenen Champignons in leichter Sauce
3. Geflügel Leber mit glasierten Zwiebeln

Beilagen dazu:

4. Pfannen Kartoffeln mit Zwiebeln, Gewürzen und Knobi

Kalte Beilagen:

5. Krautsalat vom Weiss oder Rotkohl
6. Kartoffelsalat mit leichtem Dressing und Gürkchen, ohne Ei.
7. kalte kleine Schnitzelchen
8. Hausgebackene Brotauswahl mit Preiselbeerschmalz

Suppe:

9. Gulaschsuppe mit Fleisch, Gemüse und würziger Sauce, Mexikanisch gestylt mit Bohnen und Mais.

#2.1 - HEISS & GÜNSTIG PARTYBUFFETT #2.1 (IN KERAMIK, ZUM EINSATZ AUF DEN TISCH)

- Satt zu Essen für 1 Person - 21,80
- Mindestbestellmenge: 20 Personen, Aufstocken möglich in 5er Schritten.

Alle Warmen Speisen in Tischfertiger Keramik (Ohne Wärmebad)!

Warme Hauptgerichte:

1. Hähnchen Keulchen, obere und untere, kross gebraten
2. Geschnetzeltes vom Schwein mit gebratenen Champignons in leichter Sauce
3. Geflügel Leber mit glasierten Zwiebeln

Beilagen dazu:

4. Pfannen Kartoffeln mit Zwiebeln, Gewürzen und Knobi

Kalte Beilagen:

5. Krautsalat vom Weiss oder Rotkohl
6. Kartoffelsalat mit leichtem Dressing und Gürkchen, ohne Ei.
7. kalte kleine Schnitzelchen
8. Hausgebackene Brotauswahl mit Preiselbeerschmalz

Suppe:

9. Gulaschsuppe mit Fleisch, Gemüse und würziger Sauce, Mexikanisch gestylt mit Bohnen und Mais.

Hinweis: Tragen Sie Ihre Wunschmengen in die Umrahmungen der jeweiligen Artikel rechts ein. Und Kreuzen Sie einfach an.





#3 - HEISS & GÜNSTIG PARTYBUFFETT #3 (MIT WÄRME BEHÄLTER)

- Preis für 1 Person, satt zu essen 20,50€
- Mindestbestellmenge: 15 Personen, Aufstocken möglich in 5er Schritten.

Alle warmen Speisen in Edelstahl Wärme Behältern für den Einsatz auf dem Buffett

Warme Hauptgerichte:

1. Wildgulasch von Hirsch und Reh, in würziger Sauce
2. Schnitzel Duett 2 Panaden
3. Ente in Orangensauce, Brust halbiert, kleine Keulen, in Orangen Sauce

Beilagen dazu:

4. kleine Kartoffelklöße in Butter geschwenkt
5. Pfannen Kartoffeln mit Petersilie
6. Rotkohl nach Omas Rezept

Dessert:

8. leckeres Dessert in der Glasform, nach Tagesaktuellem Angebot

#3.1 - HEISS & GÜNSTIG PARTYBUFFETT #3.1 (IN KERAMIK GESCHIRR ZUM EINSATZ AUF DEM TISCH)

- Preis für 1 Person, satt zu essen 20,50€
- Mindestbestellmenge: 15 Personen, Aufstocken möglich in 5er Schritten.

Alle Warmen Speisen in Keramik Geschirr, zum Einsatz auf dem Tisch

Warme Hauptgerichte:

1. Wildgulasch von Hirsch und Reh, in würziger Sauce
2. Schnitzel Duett 2 Panaden
3. Ente in Orangensauce, Brust halbiert, kleine Keulen, in Orangen Sauce

Beilagen dazu:

4. kleine Kartoffelklöße in Butter geschwenkt
5. Pfannen Kartoffeln mit Petersilie
6. Rotkohl nach Omas Rezept

Dessert:

8. leckeres Dessert in der Glasform, nach Tagesaktuellem Angebot

Hinweis: Tragen Sie Ihre Wunschmengen in die Umrahmungen der jeweiligen Artikel rechts ein. Und Kreuzen Sie einfach an.





2 PARTY SNACKS - ANTIPASTI PLATTEN - SALATE

KÄSE SNACK PLATTE KLASSIK #1 - 2023

➤ 1 Stück für 52,00€

Käse Snack Platte Klassik #1: für ca. 8 Personen, Käse Würfelchen, Camembert, Weintrauben, Gesamtmenge ca. 1 bis 1,2 KG Röllchen vom Käseaufschnitt, Käse Würfelchen, gebackene Feta Häppchen, Kapernäpfel, Schinken, Wallnüsse, hausgemachte Frischkäse Dips, Oliven, Hackbällchen und Garnituren

KÄSE SCHINKEN PLATTE #2 - 2023

➤ 1,5 Kg für 10 Personen 58,00€

Gemischtes Angebot von: Käse Würfelchen, dazu Aprikosen Senf Dip, Kapernäpfel, Brie Käse Aufschnitt, Schwarzwälder Schinken hauchdünn, Serano Schinken hauchdünn, 2 Frischkäse Dips, Weintrauben, Oliven, Weintrauben - ein leckerer Mix zum Wein.

KÄSE & WURST ITALIA #3 - 2022

➤ 1,2 Kg für ca. 6 - 8 Personen 58,00€

Käse -Wurst Italia #3 - Edle Auswahl von leckeren Sachen; Käse Fingerfoods gespießt, Feta Bacon Häppchen mit getrockneten Tomaten, Aprikosen im Bacon Mantel, Fenchelsalami, Serano Schinken, Weintrauben, Tomatenbutter, Brie Käse, Käse Röllchen, Frischkäse Kräuter Dip, Kapernäpfel

MINI HACKBÄLLCHEN SNACKPLATTE - 2023

➤ 1,5 KG + 2 Dips je 100 ml - 29,00€

Mini Hackbällchen, zum Teil mit Sesam, auf der Platte, ca. 40 bis 50 Stück, aus Rind & Schein, fluffig gebraten ohne Glutene oder Ei. Zum Teil gespießt, dazu zwei pikante Dips. Ein Idealer Fingerfood Snack. Platte zum direkten Einsatz auf dem Tisch vorbereitet.

GEFÜLLTE EIER - 2023

➤ 1 Platte mit 20 Stück - 21,00 €

20 halbe gefüllte Eier, mit hausgemachter Eiercreme, kleiner Garnitur von Petersilie, Gemüse, auf der Platte angerichtet etc. Verarbeitung ohne Fischelemente, (Lactose und Senfsaat) Mindestbestellung 1 Platte, wenn Sie mehr Eier benötigen, dann bestellen Sie zwei Platten, oder schreiben uns weitere Infos in unsere Kommentarbox, wenn Sie Ihre Anfrage abschließen .





TERIYAKI - MIX - GEFLÜGEL & SCHWEIN 2023

- 1 Platte ca. 45 Teile/ca. 1,2 KG Fleisch - 39,00€ + Dip

Mix von fluffigen Geflügel Bällchen Teriyaki Style & Pork Sticks in Teriyaki Sesam Marinade gebraten. ca 45.Teile/ ca. 1,2 KG im Mix, auf der Platte angerichtet, dazu ein würziger Dip vom Apikosen Dip.

3 OFENFERTIG IN KERAMIK GESCHIRR - ABHOLEN, ERWÄRMEN, SERVIEREN

SCHNITZELCHEN VOM SCHWEIN- 2023

- 30 - 35 Teile, ca. 60 - 80 gr. auf Platte - 52,00€

hausgemachte Schnitzel vom Sachsenschwein, aus dem Schweinelachs geschnitten, klein Portioniert, auf Keramik Platte oder Pfanne gelegt, so das Sie in Ihren heimischen Ofen passen. Wir pannieren mit zwei verschiedenen Panaden, so das es abwechslungsreich gestaltet ist. Im heimischen Oofen sind diese Schnitzelchen bei ca. 25 Minunten und 130 Grad wie frisch gebraten und servierfertig. Wir wünschen guten Appetit

RINDERBRATEN, SCHEIBEN IN PIKANTER SAUCE

- ca. 150 gr. pro Portion - 4,30€

Rinderbraten aus dem Bug, bei Niedrigtemperatur gegart, in Scheiben geschnitten und in Keramik Pfannen gelegt. Dazu eine hausgemachte dunkle Sauce, mit Kirschsafft, Sahne und Gewürzen, pikant abgeschmeckt und wie immer Glutenfrei. .

KASSELER AUF SAUERKRAUT - 2023

- 150 gr. Portion für 3,90 €

Kasseler Nacken Scheiben, halbiert, angerichtet auf Spreewälder Sauerkraut. In der Keramik Pfanne, Ofenfertig für die Angerichtet. Einfach ab in den Ofen. Servieren, wenn es für Sie und Ihre Gäste passt. Bei 140 Grad, wir empfehlen es leicht abzudecken, damit das Sauerkraut nicht zu kross wird. Eine Tasse Wasser mit in den Ofen geben, damit die Feuchtigkeit in den Speisen erhalten bleibt.

KASSELER AUFLAUF - MIT BROKKOLI & KÄSE 2023

- 200 gr. pro Portion für 4,50€

Kasseler halbe Scheiben, mit Brokkoli und Käse gratiniert, in der Keramaik Pfanne angerichtet, Ofenfertig vorbereitet. Im Ofen bei 140 Grad, ca.30 Minuten gratinieren. Wir empfehlen hier den Ofen 10 Minuten vorzuheizen.





HÄHNCHEN TOMATE MOZZARELLA- 2023

➤ 150 gr. Portion für 3,90 €

Hähnchen Filets / oder Innenfilets - je nach Angebot, 2 - 3 Stück zu je 60 bis 70 gramm, mariniert, gebraten, gebacken mit geschmorten gekräuterten Tomaten und Mozzarella, angerichtet in ofenfestem Keramik Geschirr. Sie holen es kalt am Nachmittag oder Vortag ab, geben es zu Hause bei 140 Grad in den Ofen (bitte stellen Sie eine schüssel Wasser mit in Ihre Röhre!) und können es zur gewünschten Zeit einfach aus dem Ofen nehmen und servieren. So sind Sie völlig unabhängig von einer Lieferzeit.

GEMISCHTE WILD - BOULETTEN AUF SPITZKOHL 2023

➤ 10 Bouletten - 26,80€

10 Bouletten, aus gemischtem Hackfleisch mit Wild, Rind, Schwein, ca. 80 Gramm pro Stück, gebraten, angerichtet auf geschmortem Spitzkohl. Ofenfertig angerichtet in einer Glas oder Keramik Pfanne. Nur noch in den Ofen Schieben und bei 130 Grad im Ofen erwärmen.

BOHNEN MIX (WACHS & BRECH) OHNE SCHINKEN 2023

➤ 150 gr. Portion für 1,90 €

Brechbohnen aus Wachs und grünen Bohnen, mit Zwiebeln und Butter in der Pfanne bereitet, garniert mit Blumenkohlröschen, kalt angerichtet in der Keramik Form, Ofenfertig. Wir empfehlen es im Ofen leicht mit Folie abzudecken, damit die Bohnen nicht austrocknen. Ebenfalls empfiehlt es sich, in den Ofen immer eine Tasse Wasser hinein zu stellen, damit die Feuchtigkeit im Garraum erhalten bleibt und Ihr Gemüse nicht austrocknet.

MÖHRENGEMÜSE - 2023

➤ 150 gr. Portion für 1,90 €

in Scheiben, mit Petersilienbutter und Gewürzen, Garniert mit Blumenkohlröschen, in der Glas oder Keramikpfanne angerichtet, kalt vorbereitet für den privaten Ofen, nur noch erwärmen und servieren.

BLUMENKOHL IN KRÄUTERBUTTER 2023

➤ 150 gr. Portion für 2,10 €

Blumenkohlrosen in Kräuterbutter geschwenkt, mit Muskat und Zitrone verfeinert, abgeschmeckt mit hausgemachter Kräutermischung. Angerichtet in der Keramik - oder Glaspfanne, einfach zu Hause im Ofen erwärmen. Ca. 20 - 25 Minuten - ist auch lecker, wenn man noch Parmesan drüber hobelt und es dann in den Ofen schiebt





KARTOFFELPFANNE KRÄUTENR & ZWIEBEL 2023

➤ 200 gr. Portion für 2,30 €

Kartoffelviertel, mit Kräutern, Zwiebeln, Butter, Olivenöl und Gewürzen Pfannengebraten, kalt angerichtet in Glas oder Keramikpfanne, einfach zu Hause im Ofen erwärmen, bei 130 Grad, für. ca. 25 Minuten.

PASTA PFANNE MIT SCHMORGEMÜSE & Z.T. KÄSE

➤ 200 gr. pro Portion für 2,60€

Penne Pasta al dente gekocht, geschwenkt in haugemachter Petersilienpesto, in der Glas - oder Keramik Form angerichtet. Die Pasta mischen wir mit gebratenem frischem Gemüse von Paprika, Möhre, Gemüsezwiebel und Zucchini, welches wir separat mit hellem Balsamico anschmoren und unter die Pasta heben. Ein leckeres vegetarisches Gericht für den heimischen Ofen. Käse Hobel runden das Gericht ab.

ENTE IN ORANGENSAUCE, VON DER KLEINEN HAUSENTE

➤ ca. 150 - 180 gr. pro Portion - 4,50€ mit Sauce

Teile von der kleinen Ente, wir richten in pikanter Orangensauce an. Diese wird aus der Brühe der Karkassen gekocht und mit Orangensaft, Sahne und Gewürzen abgeschmeckt. Die Teile von der Ente sind halbe Brust Stücken und kleine Keulchen ohne Rückenstück. Gelöst von der ganzen Ente und Essfertig in Keramik für Sie vorbereitet. Sehr lecker und schmeckt auch im Sommer sehr lecker als Sonntagessen.

ICH BESTELLE DIE SPEISEN DER KATEGORIE #3 - ALS HEISSE ABHOLWARE

➤ Ja ich möchte es warm bestellen (Bitte Kreuz rechts setzen, wenn gewünscht)

Sie möchten unser Ofenfertiges Sortiment direkt als heißes Sortiment bestellen? Dann Bitte fügen Sie Ihrer Bestellung diesen "Artikel" hier hinzu. Bitte beachten Sie dabei, das heiße Speisen direkt verzehrfertig in der Keramik verpackt sind. Wir bereiten Sie zur Abholung in Thermo Boxen vor und stellen diese für Sie bereit. Für die heiße Abholung eignen sich alle Artikel der Kategorie 3) - Ofenfertig. Bitte beachten Sie, das diese Speisen dann innerhalb der nächsten Stunde verzehrt werden sollten.

Hinweis: Tragen Sie Ihre Wunschmengen in die Umrahmungen rechts der jeweiligen Artikel ein. Und Kreuzen Sie einfach an.





#4 SCHNITTCHEN UND HÄPPCHEN - FRISCH UND EINFACH

CANAPE HÄPPCHEN HERZHAFT - 2023

- Platte 21 Stück Canapes - 48,30€

Steinofen Baguette Scheiben, mit verschiedenen Aufstrichen, Garnituren und Belägen. Sie erhalten einen Mix nach Angebot und Saison. Von Aufschnitt über Käse, Bratenaufschnitt, Salami oder Veggi Angebot, ein bunter Mix für Sie und Ihre Gäste. Mindestbestellmenge 1 Platte, mit 21 Stk. Wir verwenden ausschließlich frische Produkte.

BRUSCETTAS AUF STEINOFEN BAGUETTE 2023

- 1 Platte mit 20 Stück - 39,00€

hausgemachte Bruscettas - Bruscetta Masse nach Deichblick Rezept, angerichtet auf in Olivenöl gebratenem Steinofen Baguette, mit Spießchen und Garnitur, auf der Platten angerichtet. Auf einer Platte sind 20 Bruscettas für Sie angerichtet.

TORTILLA WRAPS - FINGERFOOD FORMAT 2023

- 20 Fingerfood Wraps - 1 Platte 35,00€

hausgemachte Tortilla Wraps, im Fingerfood Format geschnitten, auf der Platte angerichtet. Gefüllt mit Salaten, Käse, hausgemachten Einstrichen und zum Teil vegetarisch gefüllt.

MINI BURGER MIT SCHNITZEL DOPPELDECKER - BAMBUS SPIESSCHEN 2023

- 36 Stck - auf Edelstahlplatte - 91,00€

Kleine handliche Burger Brötchen, nach Angebot des Tages, gefüllt mit einem 80 gr. Schnitzelchen (aus dem Schweinelachs, in unterschiedlichen Panaden), halbiert und im Burger Brötchen als Doppeldecker angerichtet & gespießt, dazu unsere pikanten Dips auf Ober und Unterseite, Gürkchen, Salat und Bambus - Spießchen. 36 Burger auf der Edelstahlplatte essfertig angerichtet. Für die Rückgabe der Platte haben Sie 3 Tage Zeit.

BROTKORB - BAGUETTE MIX

- 1 Stück Brotkorb + 3 Dips - 27,00€

Inhalt Brotkorb: für 10 Personen als Beilage geeignet - hausgebackene Baguettes & Minibrötchen im Körbchen, ca. 2,0 KG Brot, zum Teil geschnitten. Dazu erhalten Sie drei Dips, nach unserem Angebot. KräuterFrischkäse, Ajoli und Preiselbeerschmalz (Angebot kann variieren) Unser Brot backen wir selbst mit unseren hauseigenen Backmischungen.





MINI BURGER MIT HACKPATTY - BAMBUS SPIESSCHEN 2023

➤ 36 Stck - auf Edelstahlplatte - 87,00€

Kleine handliche Burger Brötchen, nach Angebot des Tages, gefüllt mit unseren hausgemachten Hackpattys, aus dreierlei Fleisch, mit Gemüse, Linsen und Gewürzen, dazu unsere pikanten Dips auf Ober und Unterseite, Gürkchen, Salat und Bambus - Spießchen. 36 Burger auf der Edelstahlplatte essfertig angerichtet. Für die Rückgabe der Platte haben Sie 3 Tage Zeit.

#5 VAKUUM & TK GERICHTE FÜR DEN PRIVATEN VORRAT

ROTKOHL NACH OMAS REZEPT 2023

➤ 1,5 KG im Vakuum Pack - 13,00€

Rotkohl wie ihn Oma Elvira gekocht hat. Mit Kraut, Schmalz, Apfel, Zwiebeln und den winterlichen Gewürzen. Dazu Kirschsafte und genug Zeit zum Schmoren. Der Gesundheit wegen - übertreiben wir es nicht mit dem Schmalz! Sie haben keine Lust auf eingeweckten Rotkohl aus dem Supermarkt Regal? Dann bestellen Sie sich für die Festtage unseren hausgemachten Rotkohl aus unserer Buffet Manufaktur.

FRISCHES MÖHRENGEMÜSE MIT PESTERSILIENPESTO 2023

➤ 1 Kg im Vakuum - 11,50€

frisches Möhren Gemüse, kurz gedämpft, in der Pfanne mit Butter, Gewürzen und einem Hauch Zitrone abgeschmeckt. Einfach erhitzen im Ofen oder in der Pfanne mit ein bisschen Butter und Wasser, fertig abgeschmeckt. Unser Beutel sind auch für die Erwärmung im Wasserbad geeignet, wenn das für Sie praktischer ist.

KLEINE KAROFFELKLÖSSE 2023

➤ 500 gr. - ca. 15 Stck - 7,50€

kleine Klöße aus Kloßmasse halb und halb, mit Kräutern und Gewürzen, in Butter geschwenkt, vakuumiert, einfach in Ofen oder Pfanne erwärmen. Man kann Sie auch super halbieren und braten, sehr lecker.

WÜRZIGE KRÄUTERKARTOFFEL 2023

➤ 1,2 KG für 8,50€

Würzige Kartoffelviertel, kräftig gewürzt, mit Kräutern, Knobli, Gewürzen, Butter und Olivenöl. 1,2 Kg im Vakuum Pack, einfach auspacken, und im Ofen bei 130 Grad erwärmen.





KARTOFFELSALAT PIKANT - 2023

- 1,2 KG für 11,50€ / 6 Portionen zu 200gr.

Hausgemacht und doch anders. Wir haben dem anhaltinischen Klassiker mit Mayonaise eine neue Frisur verpasst. Mit klassischer Pellkartoffel, geschmorten Zwiebeln, einer pikanten Gewürzmischung, fruchtiger Note, einem Hauch Ayvar und einem leicht rauchigen Aroma, sowie einem Dressing aus Mayo und Sonnenblumenöl schmeckt er nach Mehr....Warum nicht an heilig Abend mal kosten?

SOLJANKA - 2023

- 1,5 Liter - für 13,00€

Soljanka mit richtig viel Fleisch. 1,5 Liter entspricht, 5 x 300ml Portion, Pro Portion also 2,80€. Wir kochen mit dreierlei Fleisch, Spreewälder Sauerkraut, Letscho, Paprika und herzhafter Gewürzmischung. Eine echte Suppe zum Satt werden. Einfach den Vakuum Beutel aufreißen und die Soljanka vor dem Verzehr aufkochen, servieren. Unsere Vakuum Packs können Sie auch problemlos als Vorrat einfrieren.

ROSTBRÄTEL RÖLLCHEN 2023

- 6er Pack - ca. 700 gr. + Sauce - 18,00€

Röllchen aus dem Nacken (6 Stück, je 80 -100 gr.) Packungsgewicht 700 - 750 gr./ gefüllt mit Zwiebel - Möhren Kartoffel Füllung, pikant gewürzt und im Ofen gegart, dazu eine pikante Sauce, separat dazu verpackt, hier 500ml. Sie haben gesamt 1,2 KG Fleisch und Sauce. Beides ist einzeln vakuumiert.

BRATEN VOM REH, GESCHNITTEN 2023

- 1,2 KG für 25,40€

Braten vom Reh, in Scheiben geschnitten und im Vakuum Pack. 600gr. Fleisch + 600ml Sauce. Einfach zu Hause auspacken, in eine Auflaufform legen, Soße über das Fleisch und im Ofen bei 120 Grad erhitzen. Stellen Sie gern eine Schüssel Wasser mit in den Ofen, damit das Fleisch nicht austrocknet.

FRIKASSEE NACH OMAS REZEPT (TK) 2023

- 1,6 Liter für 15,00€

Frikassee vom Huhn, nach Omas altem Rezept gekocht. Zubereitet mit Maismehl, somit Glutenfrei. Hier 1,6 Liter - entspricht 4 Portionen zu 400ml, eine Portion zum Satt werden. Wir kochen mit hausgemachten Hackbällchen (ebenfalls Glutenfrei)Spargel, Hühnerfleisch, Champignons und der klassischen Sauce. Wir frieren das Frikassee zur Sicherheit ein, damit Sie es vor dem Verzehr auftauen und aufkochen können. So haben Sie ein garantiert leckeres Produkt an Ihren Weihnachtsfeiertagen.



**SCHNITZEL DUETT VOM SCHWEIN 2023**

- 800gr Pack für 17,00€

Kleine Schnitzel in zwei Panaden, Klassik und Kürbiskern Brösel, Schnitzelchen haben ein Gewicht von ca. 60 bis 80 gramm. Es können 12 bis 15 Stück per Pack sein. Einfach auspacken, auf eine Platte legen und im Ofen frisch aufbacken bei 130 Grad für ca. 25 Minuten

HALBE ENTE & SAUCE 2023

- ca. 600 - 650gr + 500 ml Sauce 15,50€

Ente, ein Stück halbe Ente, am Knochen, ca. 600 -650 gramm, dazu 500 ml Sauce, extra verpackt. Vakuumiert. Nur noch auspacken und ab in den Ofen. Die Ente ist Ofenfertig und gar, kann einfach im Ofen erwärmt werden. Sauce dazu einfach aufkochen und servieren.

#6 MENÜ BOXEN VAKUUM & HAUSEIGENE PRODUKTE**PREISELBEERSCHMALZ IM GLAS**

- 400 ml Honig Glas - 5,50€

Unsere hauseigene Spezialität. Schweineschmalz mit Preiselbeeren, einer pikanten Gewürzmischung und roten Zwiebeln. Ein beliebter Aufstrich zu frischem Brot! Wir füllen ab in Honig Gläsern mit Twist Off Deckeln. Das Glas ist bei geschlossener Fett - Decke im Kühlschrank bis zu 3 Monate haltbar.

TOMATEN - ORANGEN SÜPPCHEN MIT GEBRATENEM REIS

- 1,2 Liter für 12,90€

Zubereitet aus frisch gekochten Brühen von Wild und Huhn, mit Tomaten, Tomatenmark, Zwiebel und Wurzelgemüsen, verfeinert mit 100% igem Orangensaft, Sahne und Gewürzen. Dazu gebratener Reis in Knobli Butter. 1,2 Liter im Vakuum Pack. Einfach im Topf aufkochen. Die Suppe kann beim Öffnen des Packs eine dicke Konsistenz haben, geben Sie nach Wunsch noch einen Schuss Sahne oder Orangensaft hinzu, wenn Sie Ihnen zu sähmig erscheint.

WILD - RAGOUT MIT SESAM UND LAUCH - 2023

- 1 KG im Vakuum Pack / 22,00€

zartes Ragout von Wildrücken und Keule, mit Sesam, Lauch und pikanter Marinade geschmort, mit Weisswein gelöscht und mit Frischkäse und Kärutern verfeinert. 1 KG im Vakuum essfertig verpackt. Zu Hause einfach erwärmen, in Topf oder im Ofen. Im Ofen kann man es auch gut backen oder auf Wunsch gratinierten - wenn Sie noch gehobelten Parmesan darüber reiben! Ein leckeres Gericht



für die Adventszeit oder Weihnachten. Ohne Geschmacksverstärker oder Gluten zubereitet. Je nach Produktionsstand in unserer Küche, erhalten Sie es Vakuum schon tiefgekühlt oder im Vakuum frisch verpackt

MENÜ BOX #1 (WILD)

➤ 4 KG Box - komplett 55,00€

Menübox #1 enthält:

1 Liter Tomatensüppchen

500 gr. Wildbraten + 500 ml Sauce

1 KG pikante Kräuterkartoffel

1 KG Rotkohl

alles einzeln Vakuumiert. Einfach auspacken, erwärmen und servieren. Ausreichend für ein Mittagessen für 4 Personen.

MENÜ BOX #2

➤ 1 Box - 4 KG Speisen im Vakuum - 55,00€

Box #2 enthält:

1 Liter Soljanka

1 KG Kartoffelsala

1 KG kleine Schnitzelche

1 Glas Preiselbeerschmalz 250 gr

750 gr. Krautsalat im Vakkum Pack


Bestellung Partyservice Flex: Ihr Datenblatt für Ihre persönlichen Informationen.

- Bitte kreuzen Sie auf der Liste die von Ihnen gewünschten Artikel an.
- Die Übersendung der Liste ist eine Anfrage! Keine verbindliche Bestellung!
- Wir melden uns Innerhalb von 24 Stunden bei Ihnen!
- Ihre Speisen holen Sie ab: Deichblick Event Location, Iserbegka 20, 06895 Zahna- Elster
- Fotografieren Sie die Seiten, auf welchen Ihre Wunschartikel stehen

Tragen Sie in dieArtikel – Umrahmung.... So wie hier.... **Rechts die gewünschte Menge ein!**

- Senden Sie uns einfach die Fotos per WhatsApp an: 01638689220 und speichern Sie unsere Nummer in Ihren Kontakten.

Um Ihre Anfrage bearbeiten zu können benötigen wir folgende Daten:

Name des Bestellers:	
Adresse des Bestellers:	
Telefon Nummer:	Wir rufen Sie zurück!
WhatsApp	<input type="checkbox"/> Ja ich will diese Art der Kommunikation <input type="checkbox"/> Nein, ich will nicht kontaktiert werden
Mail Adresse:	
Termin der Abholung:	MI / DO / FR /SA sind möglich.
Uhrzeit der Abholung:	
Bezahlung:	Bar bei Abholung
Rückbringen des Geschirrs:	Bis max. 3 Tage nach der Abholung am Objekt wieder abzugeben, bzw. am Hintereingang in den verschlossenen Bereich zu verbringen. Nur grob gereinigt ist ausreichend.
Datum heute:	
Unterschrift:	Mit Ihrer Unterschrift stimmen Sie der Verarbeitung Ihrer Daten in unserem Buchungssystem zu. Alle Infos dazu finden Sie auf unserer Website.

