

Unsere weihnachtlichen Feiertagsgerichte 2021	€/Portion	25.12.21 Anzahl	26.12.21 Anzahl	€ / Gesamt
Heiß aus dem Ofen direkt auf den Tisch.				
Feldsalat mit Thymiancroutons, Apfel und Zwiebel verfeinert dazu Oma`s Schmanddressing	5,50			
Cremesuppe von Waldpilzen mit gerösteten Maronen	5,20			
Brust von der Hafermastgans in eigener Sauce, Preiselbeerapfel, gerösteten Maronen, Rotkohl, Grünkohl und hausgemachten Klößen	25,50			
Keule von der Hafermastgans in eigener Sauce, mit Preiselbeerapfel, gerösteten Maronen, Rotkohl, Grünkohl und hausgemachten Klößen	22,50			
Wildgulasch aus heimischer Jagd mit Apfelrotkohl und Butterspätzle	19,50			
Hausgemachte Rinderroulade mit Speck, saurer Gurke, Senf und Zwiebeln gefüllt, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Klöße	18,50			
Ragout von Edelfischen in leichter Weissweinsauce, mit kleiner Gemüse garnitur und Basmatireis	17,50			
Rollbraten vom Spanferkel an Kümmeljus, mit Rahmwirsing und gebratenen Serviettenknödeln	16,80			
Mit Couscus gefüllte Paprika an Tomatensauce, Ofengemüse und Basmatireis (vegan)	14,50			
Tiramisu á la Mario	5,50			
Weihnachtliches Mousse mit Zimtpflaumen	5,00			

Gesamt:

Name:	
Telefonnummer/ Adresse	
Abhol-Uhrzeit	
Anmelde Bestätigung (vom "Stern" auszufüllen)	
Bis zum 20.12.2021 zahlen Sie die Gesamtsumme von _____ auf das untenstehende Sparkassenkonto oder bar im Hotel.	
Achten Sie bei Abholung auf Mund-Nasen-Bedeckung und halten Sie den Abstand ein.	
Mario Borschel IBAN: DE 94 5225 0030 0000 9506 18 BIC: HELADEF1ESW	

Kalt-Abholung! Saubere Küche, kein Zeitstress, einfach und lecker!	Preis in €/Portion	23.12. Anzahl	€ / Gesamt
Fertig vorbereitet mit Anleitung zum heißmachen in nur 20 Min.			
Feldsalat mit Thymiancroutons, Apfel und Zwiebel verfeinert dazu Oma`s Schmanddressing	5,50		
Cremesuppe von Waldpilzen mit gerösteten Maronen	5,20		
Brust von der Hafermastgans in eigener Sauce, Preiselbeerapfel, gerösteten Maronen, Rotkohl, Grünkohl und hausgemachten Klößen	23,50		
Keule von der Hafermastgans in eigener Sauce, mit Preiselbeerapfel, gerösteten Maronen, Rotkohl, Grünkohl und hausgemachten Klößen	20,50		
Wildgulasch aus heimischer Jagd mit Apfelrotkohl und Butterspätzle	17,50		
Hausgemachte Rinderroulade mit Speck, saurer Gurke, Senf und Zwiebeln gefüllt, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Klöße	16,50		
Ragout von Edelfischen in leichter Weissweinsauce, mit kleiner Gemüse garnitur und Basmatireis	15,50		
Rollbraten vom Spanferkel an Kümmeljus, mit Rahmwirsing und gebratenen Serviettenknödeln	14,80		
Mit Couscus gefüllte Paprika an Tomatensauce, Ofengemüse und Basmatireis (vegan)	12,50		
Tiramisu á la Mario	5,50		
Weihnachtliches Mousse mit Zimtpflaumen	5,00		

Gesamt:

Name:	
Telefonnummer/ Adresse	
Abhol-Uhrzeit	

Anmelde Bestätigung

(vom "Stern" auszufüllen)

Bis zum 20.12.2021 zahlen Sie die Gesamtsumme von _____ auf das untenstehende Sparkassenkonto oder bar im Hotel.

Achten Sie bei Abholung auf Mund-Nasen-Bedeckung und halten Sie den Abstand ein.

Mario Borschel | IBAN: DE 94 5225 0030 0000 9506 18 | BIC: HELADEF1ESW

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung. Ihre Familie Borschel und Team.
(Kalt oder Warm? Bitte wenden!)