

Weihnachtskarte für Essen außer Haus

„Anders Weihnachten...“ – ein Festtagsmenü zum „Refreshen“

„Refreshen“ – was bedeutet das?

Sie holen die Speisen gekühlt und vorbereitet bei uns ab. Wir verpacken das Festessen so, dass Sie alles mühelos in Ihrer Haushaltsküche fertigstellen können. Sie erhalten zu jedem Gericht eine kleine Anleitung, damit nichts schief gehen kann.

Suppen

			<u>Menge</u>
Selsinger Hochzeitssuppe	1 Liter	9,00 €	_____
Apfel-Sellerie-Suppe (Vegetarisch / Vegan)	1 Liter	9,00 €	_____
Waldpilzcremesuppe	1 Liter	9,00 €	_____

Brot

Selbstgebackenes Brauhausbrot

Selbstgebackenes Speck-Zwiebel-Brauhausbrot

- halbes Brot (ca. 12 kleine Scheiben)		5,50 €	_____
- ganzes Brot (ca. 25 kleine Scheiben)		9,50 €	_____
- Knoblauch-Dip	je 100 g	2,50 €	_____
- Kräuterquark	je 100 g	2,50 €	_____

Hauptgerichte

Hirschbraten mit Preiselbeersauce	20,50 €	_____
mit Klößen, Rotkohl und Preiselbeerbirne		
Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce	24,50 €	_____
mit Klößen, Rotkohl und Preiselbeerbirne		
Wildgulasch mit Pilzen in Rotweinsauce	18,90 €	_____
mit Spätzle, Rosenkohl und Preiselbeerbirne		
Gänsebrust mit Orangensauce	25,50 €	_____
mit Klößen und Rosenkohl		
Rinder-Rouladen in herzhafter Sauce	27,00 €	_____
mit Klößen und Rotkohl		
Mediterrane Kartoffelpfanne (Vegetarisch / Vegan)	14,50 €	_____
Rosmarinkartoffeln mit Zuckerschoten, Zucchini, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Paprika und Champignons		
Würzig marinierte Spare-Ribs	22,00 €	_____
mit Knoblauch- und Barbequesauce, Baguette, Rosmarinkartoffeln und Krautsalat		
Hausgemachtes Cordon Bleu	18,50 €	_____
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Camembert, mit Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse		
„Braumeister's Leibgericht“	18,50 €	_____
Mit Treber paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Kochschinken, Gouda-Käse, Pilzen und Lauchzwiebeln mit Hollandaise, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse		

Dessert

Schwarzwald – Tiramisu		6,50 €	_____
Mousse au chocolate		5,90 €	_____
Himbeer – Götterspeise mit Vanillesauce		3,50 €	_____
Waldmeister – Götterspeise mit Vanillesauce		3,50 €	_____
„Winter – Traum“		6,90 €	_____
Vanillequark mit Bratapfelkompott und Spekulatius			
	Vanillesauce extra	je 100 ml	2,00 € _____

Extras

Portion Bratensauce	je 100 ml	3,00 €	_____
Portion Hollandaise	je 100 ml	3,00 €	_____
Portion Champignonsauce	je 100 ml	3,00 €	_____
Portion Preiselbeersauce	je 100 ml	3,00 €	_____
Portion Kartoffeln	200 g	3,00 €	_____
Portion Klöße	200 g	3,00 €	_____
Portion Spätzle	200 g	3,00 €	_____
Portion Rosmarinkartoffeln	200 g	3,00 €	_____
Portion Rotkohl	150 g	3,00 €	_____
Portion Rosenkohl	150 g	3,00 €	_____
Portion Grillgemüse	150 g	4,00 €	_____

Und so geht's:

Gerichte auswählen und Mengen dahinter eintragen

Abholzeit auswählen

Bestellbogen **bis zum 10.12.2023** vorbeibringen oder per Mail an selsingerhof@selsingerhof.de schicken.

Am Abholtag Ihr zusammengestelltes Festtagsessen abholen

Mit Hilfe der Anleitung refreshen und genießen.

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Email: _____

Gewünschte Abholzeit:

23.12.2023 10:00 _____

23.12.2023 11:00 _____

23.12.2023 12:00 _____

Selsinger Hof, Bahnhofstraße 1, 27446 Selsingen, Tel. 04284 / 93930

Wir wünschen „Guten Appetit“ und frohe Weihnachten !