

Jahreszeitliche und
festliche Genüsse

Herbst-Winter-Special



Herbst-Winter-Special



In der Zeit vom 01. Oktober 2011 bis 31. Januar 2012
können Sie folgende Produkte bei uns bestellen:

>Inhalt unserer Arbeit sind die
Wünsche unserer Kunden.<

Eugen Block, August 1989

Suppen

Kürbiscremesuppe  mit Sahne und Weißwein
abgeschmeckt

*

Menge | Gewicht
24 x 200g
5 x 2.000g

Artikel-Nr.
2110 106
2210 020


Wildconsommé  mit Hirschfleisch geklärt und
Madeira abgerundet

*

5 x 2.000g

2210 042

Saucen

Wildjus  klassischer Röstansatz mit Thymian, Wacholder
und Rotwein

*

5 x 2.000g

2215 118

Balsamico-Jus   feine Jus zu weihnachtlichen
Fleischgerichten

*

24 x 80g

2115 020

Geflügelsauce „Rotisseur“  klassische Bratensauce
aus Geflügelcarcassen, fein abgeschmeckt und passend zu allen
Geflügelsorten

*

5 x 2.000g

2215 026



Herbst-Winter-Special

In der Zeit vom 01. Oktober 2011 bis 31. Januar 2012 können Sie folgende Produkte bei uns bestellen:



Hauptgerichte	Menge Gewicht	Artikel-Nr.
Hirschgulasch mit Pfifferlingen und Champignons in Wacholdersauce	* 12 x 250g 5 x 2.000g	2121 042 2221 043
Hirschbraten in Preiselbeer-Thymiansauce	* 12 x 250g	2121 065
Rehpfeffer zartes Rehglasch mit Kräutern verfeinert, klassisch mit Blut gebunden	* 12 x 250g	2121 098
Braisierte Gänsebrust, ca. 360g* schiere Gänsebrust, durch Sous vide Garung besonders zart und saftig	* ca. 3.600 g	2721 005
Gänsekeulen, ca. 300g* natur, mit Kräutern, durch Sous vide Garung besonders zart	* ca. 3.600 g	2721 015
Halbe Enten, ca. 300g* knusprig gebraten, teilentbeint Bei Abnahme von 5 Kartons Halbe Enten 10 Kartons Halbe Enten	* ca. 3.600 g	2721 013
Entenkeule - Confit de canard, ca. 250g* natur, mit Kräutern, durch Sous vide Garung besonders zart und saftig	* ca. 3.000g	2721 014
Kalbshuftsteak in Trüffelsauce NEU zartes Kalbsteak Sous vide gegart, in Rahmsauce mit feinstem Sommertrüffel	* 12 x 220g	2121 036
Schweinebauch mit Honig NEU Sous vide gegart, mit Honigkruste	* 12 x 200g	2121 037

Beilagen	Menge Gewicht	Artikel-Nr.
Grünkohl Start mit Saisonbeginn klassisch mit Zwiebeln und Haferflocken gebunden	* 12 x 250g 5 x 1.000g	2113 032 2213 029
Rosenkohl in Rahm kleine Rosenkohlköpfe in würziger Rahmsauce mit Speck	* 24 x 160g	2113 005
Gemüse der Saison Karotten, Steckrüben, Schwarzwurzeln und Rosenkohl in Buttersauce gegart	* 24 x 150g	2113 063
Steckrübengemüse NEU Rübenwürfel in Butter gedünstet, mit Safranfäden aromatisiert	* 24 x 140g	2113 019
Kartoffel-Pastinaken-Püree NEU herzhaft, pikantes Püree mit Milch, Sahne und Butter verfeinert	* 24 x 200g	2116 000
Semmelknödel traditionelle Semmelknödel, abgerundet mit Zwiebeln und Petersilie	* 12 x 2 St.	2116 018
Serviettenknödel, portioniert fix und fertig gebratene Serviettenknödel aus hochwertigem Semmelbrot, 3 St. pro Portion	* 24 x 150g	2116 005





Diese Produkte sind glutenfrei
 Diese Produkte sind vegetarisch.
 * Solange der Vorrat reicht.

Herbst-Winter-Special

In der Zeit vom 01. Oktober 2011 bis 31. Januar 2012 können Sie folgende Produkte bei uns bestellen:

Desserts	Menge Gewicht	Artikel-Nr.
Punschfrüchte   Pflaumen, Kirschen und Beerenfrüchte mit Rum verfeinert, schonend zubereitet	* 24 x 130 g	2114 085
Lebkuchenparfait exklusive Mousse aus Lebkuchen mit typisch weihnachtlichen Gewürzen und Weinbrand verfeinert, einzelnt entnehmbar, sofort servierfertig	* 36 x 30g	5614 021
Bratapfel-Tiramisu NEU winterliches Dessert aus Mascarponecreme, Bratapfelstückchen und Biskuit	* 6 x 1.000g	5914 002
Kirsch-Mandeltörtchen NEU Küchlein aus Mandeln, Marzipan und Kirschen	* 36 x 75g	5614 027
Sauerkirschen in Rotwein   NEU Kirschen mit winterlichen Gewürzen verfeinert	* 24 x 160g	2114 042



 Diese Produkte sind glutenfrei
 Diese Produkte sind vegetarisch.

Unsere Vorschläge für Ihr Menü Herbst-Winter 2011/2012



Unsere Vorschläge für Ihr Menü

Herbst – Winter 2011/2012



Menü I

Samtsuppe vom Kürbis
mit seinem Öl und Parmaschinkenchips

Sous vide gegarter Schweinebauch mit Honigkruste,
Steckrübengemüse und Kartoffel-Pastinakenpüree

Rotweinkirschen
mit Walnusseis und karamellisierten Mandelsplittern

Menü II

Herbstliche Blattsalate mit Balsamicovinaigrette
und rosa gebratener Entenbrust*

Wildconsommé mit Ravioli*
und Gemüserauten

Rehpf Pfeffer
mit Rotkohl* und gebratenen Spätzle*

Kirsch-Mandeltörtchen mit Pistazieneis und Nougatmousse

Menü III

Semmelknödelcarpaccio
mit sautierten Kräuterseitlingen* und Speckvinaigrette

Pochiertes Saiblingsfilet „Grenobler Art“ auf Blattspinat

Kalbshuftsteak in Trüffelsauce
mit Gemüse der Saison und Pappardelle

Punschfrüchte mit Limetten-Joghurtschaum

Menü IV

Räucherlachsterrine
mit Basilikumespuma und Baby-Leafsalat

Rote Bete Samtsuppe* mit Apfelessig

Hirschbraten mit Preiselbeer-Thymiansauce
mit Rahmrosenkohl und gebratenen Serviettenknödel

Lebkuchenparfait
mit eingelegten Grand Marnier Orangenfilets
und Mandelsplitter

Menü V

Tranchen von der Gänsebrust
mit Trüffelragout, feinem Feldsalat und Rotweifeigen

Hummersamtsuppe*
mit Kaiserschoten und rosé Champagner

Halbe Ente mit Sauce Rotisseur,
glasierten Maronen, Ingwerspitzkohl und Semmelknödeln

Bratapfel-Tiramisu
mit Massala Sabayon und eingelegten Kumquats

Nur die unterstrichenen Produkte müssen zugekauft werden.
* Produkte aus unserem Lieferprogramm und Konzepten.



Deftige Eintöpfe

Vom 01. Oktober 2011 bis 28. Februar 2012 bieten wir Ihnen Eintopfklassiker für die kalte Jahreszeit



Eintöpfe

Menge | Gewicht Artikel-Nr.

Linseneintopf mit Cabanossi klassischer Linseneintopf mit Würfeln von frischem Brühgemüse und würzigen Cabanossischeiben

12 x 500g 1110 002

Erbseintopf mit Kasseler klassischer Erbseneintopf mit würzigem Bauchspeck und frischen Kasselerwürfeln

12 x 500g 1110 022

Pichelsteiner Eintopf Rindfleischeintopf mit frischen Gemüsewürfeln und frischem Weißkohl

12 x 500g 1110 052

Kartoffeleintopf **NEU** kräftiger Eintopf mit Wurzelgemüse, Rauchwurst und Kräutern verfeinert

12 x 400g 1110 026



 **Rufen Sie uns an!**
Unser Serviceteam informiert Sie gern.
Unter 038851/92100 sind wir für Sie montags bis freitags in der Zeit von 8.00 bis 18.00 Uhr erreichbar.