

## Bestellkarte Gasthof Wellmann für die Advents & Weihnachtszeit

Name: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

Abholtag: \_\_\_\_\_

Artikel	Einheit	€	Menge
Vördener Hochzeitssuppe	Kg.	8,00	
Zungenragout mit Champignons und Klösschen	Kg.	14,00	
Lachsfilet ca 180g. gedünstet mit Gemüse in Rieslingsauce dazu Gnocchi	Portion	15,50	
Rinderroulade ca 200g. in Sauce mit Apfelrotkohl und Butterkartoffeln	Portion	15,50	
Schweinefiletmedaillons ca. 220 g. in Champignonrahmsauce dazu Rosmarinkartoffeln	Portion	14,00	
Hähnchenbrustfilet ca 180g. mit Aprikose & Frischkäse gefüllt dazu Lauchgemüse und Rosmarinkartoffeln	Portion	13,80	
Hirschragout ca. 400g. mit Pilzen dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	Portion	16,50	
1/2 Bauernente ( ausgelöst ) mit Apfelrotkohl dazu Orangensauce und Kartoffelknödel	Portion	15,50	
Gebuttertes Marktgemüse	Portion	3,80	
Joghurtmousse mit Fruchtkompott	Portion	3,00	
Zweierlei Schokoladenmousse	Portion	3,00	

Unsere Produkte werden frisch gekocht und hygienisch vakuumiert.  
Um die Speisen auf Verzehrrtemperatur zu bringen, legen Sie die Beutel  
für etwa

20 Minuten in ein konstant warmes Wasserbad bei ca. 80°.

Die 1/2 Bauernente knuspern Sie bitte, auf einem geschlossenem Blech mit der Haut nach oben, im vorgeheiztem Backofen bei 180° für ca. 15-20 Minuten auf.

In der Adventszeit bitten wir um Bestellungen bis Mittwochs für das darauffolgende Wochenende.

Bestellung für Weihnachten sind bis zum 21.12. möglich. Abholung an Heiligabend ab 9.00 Uhr oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung, bleiben Sie uns gewogen und gesund!