

Bestellkarte Gasthof Wellmann für Weihnachten

Name: _____

Tel.: _____

Abholtag: _____



| Artikel | Einheit | € | Menge |
|---|---------|-------|-------|
| Vördener Hochzeitssuppe - <u>bitte Gefäß mitbringen</u> | Kg. | 9,00 | |
| Zungenragout mit Champignons und Klösschen | Kg. | 16,50 | |
| Lachsfilet ca. 180g. gedünstet mit Gemüse in Rieslingsauce dazu Gnocchi | Portion | 16,80 | |
| Rinderroulade groß in Sauce | St. | 8,00 | |
| Schweinefiletmedaillons ca. 220 g. in Champignonrahmsauce | Portion | 12,00 | |
| Hühnerfrikassee mit Champignons und Klösschen | Kg. | 16,50 | |
| Hirschkalbsbraten in Sauce mit Pilzen | Portion | 15,50 | |
| ½ Bauernente (ausgelöst) mit Orangensauce | Portion | 17,00 | |
| Bayrisch Creme mit Beerenragout | Portion | 3,50 | |
| Zweierlei Schokoladenmousse | Portion | 3,50 | |

Unsere Produkte werden frisch gekocht und hygienisch vakuumiert.

Um die Speisen auf Verzehrer temperatur zu bringen, legen Sie die Beutel für etwa 20 Minuten in ein konstant warmes Wasserbad bei ca. 80°.

Die Bauernente in den auf ca. 180° vorgeheizten Backofen für ca. 12 Minuten.
Bestellung für Weihnachten sind bis zum 20.12. möglich.

Abholung an Heiligabend zwischen 10.00 - 12.00 Uhr oder nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Telefon: 05495 232 | info@gasthof-wellmann.de