



Liebe Gaweihn-Kunden

Damit Sie stressfrei die Festtage genießen können, bieten wir Ihnen aus unserer Partyküche frisch vorgegekochte Menues an. Diese können Sie ganz einfach nach Anleitung zuhause in Ihrem Backofen erwärmen und Ihren Gästen servieren.

Bitte bestellen Sie die Weihnachtsdelikatessen bis zum 09.12.2023. Alle vorgekochten Gerichte und Desserts können Sie am 23.12.2023 bis 13.00 Uhr bei uns abholen.

Mindestbestellung pro Sorte 2 Portionen

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße	pro Portion	10,00 €
Rinderrouladen in herzhafter Soße	pro Portion	13,00 €
Hähnchenbrustfilets in feiner Sahnesoße	pro Portion	9,50 €
Entenbrustfilet in Orangensoße	pro Portion	15,50 €
Kartoffelgratin	pro Portion	4,00 €
Rosmarinkartoffeln	pro Portion	4,00 €
Apfelrotkohl	pro Portion	3,50 €
Rahmrosenkohl	pro Portion	3,50 €
Rahmgemüse mit Karotten, Blumenkohl, Broccolie in Sahnesoße	pro Portion	4,50 €

Weihnachtliche Dessertvariationen Minitube

Weihnachts Panna-Cotta mit Mango

Mousse Zweierlei mit Dessertkirschen und Keksch crunch pro Portion 4,00 €

Wir verpacken diese Gerichte je nach Größe der Bestellungen gerne in Ihre eigenen Schalen und Töpfe die Sie uns vorher bringen.

Oder in kleinen Aluschalen bzw. in Auflaufformen die Sie bitte nach den Feiertagen wiederbringen

Immer wieder lecker an den Feiertagen (ab 5 Personen)

Raclett-oder Fondueplatten mit zarten Rind, Schwein, Geflügel, herzhaftes Mettbällchen, dazu Knoblauchsoße, Spezialsoße

pro Person 11,00 €