



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 10.12.2022 vor.

Alle vorgekochten Gerichte und Desserts können Sie am 24.12.2022

bis 12.00Uhr bei uns abholen.

Mindestbestellung pro Sorte 2 Portionen

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsoße	pro Portion	9,90 €
Rinderrouladen in herzhafter Soße	pro Portion	12,90 €
Hähnchenbrustfilets in feiner Sahnesoße	pro Portion	9,00 €
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 €
Rahngemüse mit Karotten, Blumenkohl, Broccolie in Sahnesoße	pro Portion	4,50 €

Weihnachtliche Dessertvariationen Minitube

Weihnachts Panna-Cotta mit Mango

Mousse Zweierlei mit Dessertkirschen und Kekschrunch 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,

herzhafte Mettbällchen, dazu Knoblauchsoße, Spezialsoße pro Person 11,00 €