

WINTERLICHE & WEIHNACHTLICHE DINNERBOXEN



Ideal geeignet als Weihnachtsgeschenk für Mitarbeiter, Kunden oder für das Weihnachtsdinner zu Hause mit der Familie.

DINNERBOX
55 € p.P (+ auf Wunsch inkl. eigenes Branding & Grußkarte)

BROT & BUTTER

Frisches Bauernbrot mit Liebe gebacken von unserer hauseigenen Bäckerin
– außen knusprig, innen luftig & fluffig

Dazu aufgeschlagene Fassbutter mit Fleur de Sel & Beerenpfeffer

+
Wählen Sie aus 3 verschiedenen hochwertigen Fleischsorten oder vegetarischen Alternativen:



+ FLEISCH MIT PORTWEINJUS



1. Geschmorte Ochsentrüffel (6h bei 120°C)

2. Sousvide gegarte Gans (12h bei 65°C)

3. Sousvide gegarte Ente (4h bei 56°C)

1. Geschmorte Blumenkohl umhüllt in Maronencrunch

2. Rotschmierkäse-Kroketten (Käse vom „Rheingau-Affineur“)

3. Geräucherte Schwarzwurzeln

ODER VEGETARISCH MIT PORTWEINJUS



1. Hokkaido-Kürbis-Püree mit geschmorte Kardamom-Urkarotte, eingelegten Schalotten & Zwiebelcrunch

2. Brezen-Knödel mit konfiertem Gewürzpfel, Orangen-Rotkohl & Nussbutter-Kräuter-Crumble

3. Cremige Parmesan-Mais-Polenta mit lauwarmen Rotebeete-Salat, fruchtigem Orangendressing & Walnusscrumble.

+ BEILAGEN



+ DESSERT

1. Upsidedown-Mandarinen-Cake mit Zimt dazu weiße Schokolade & Preiselbeere

2. Zartbitterschokoladen-Mousse mit Kirschenkompott & Spekulatius-Crumble