



Weihnachtsmenü

*** zum Mitnehmen & Zuhause Finalisieren ***

Feldsalat | karamellisierte Birnen | Walnüsse
wahlweise mit Fetakäse (vegan) oder Ziegenkäse

* * *

Cremige Maronensuppe | Apfel | Thymian

* * *

Linsenbraten | Cranberry Sauce |
Kartoffel-Sellerie-Püree

Spekulatius-Tiramisu | im Gläschen

Pro Person 44 €





Kochanleitung für Zuhause

1. Gang

Salat, karamellisierte Birnen, Walnüsse & Käse in eine Schüssel umfüllen. Dressing darüber geben. Alles frisch vermengen und servieren.

2. Gang

Die Suppe im Vakuumbbeutel im Wasserbad im Topf langsam erhitzen und servieren.

3. Gang

Linsenbraten, Cranberry Sauce und das Püree in separaten Vakuumbbeuteln. im Wasserbad regenerieren. Das Püree sollte anschließend nochmal kurz im Topf aufgeschlagen werden.

4. Gang

Das Dessert bis zum Servieren im Kühlschrank kühl lagern.