



ALTE SCHULE WEIHNACHTSMENÜ

SERVIERFERTIG VORBEREITET,
ZUHAUSE SCHNELL WARMGEMACHT.

1

Stelle dein Menü flexibel aus der Karte zusammen,
ganz nach deinen Wünschen.

2

Bestelle bis 13.12.2024 (per E-Mail, vor Ort oder
auf Instagram)

3

Hole dein Essen kurz vor Weihnachten ab, am Montag,
den 23.12. (ab 11 Uhr).

4

Wärme dein Menü ganz bequem zuhause mithilfe
unserer Zubereitungsanleitung auf.



ALTE SCHULE WEIHNACHTSMENÜ

HAUPTSPEISEN

Entenkeule, geschmort, mit Soße (G) · € 7,90

Hirschgulasch (W) · € 7,90

BEILAGEN

Kartoffelknödel (VT) · € 2,50

Hausgemachte Haselnussspätzle (VT) · € 2,50

GEMÜSEBEILAGE

Hausgemachtes Blaukraut (V, L, GL) · € 2,50

Menüpreis: € 12,90

(Hauptspeise, Beilage & Gemüsebeilage)

Du willst kein klassisches Menü? Gar kein Problem!
Stell dir ganz einfach zusammen, was du bestellen möchtest.

(W)=Wild; (G)=Geflügel; (GL)=Glutenfrei; (VT)=Vegetarisch; (V)=Vegan; (L)=Laktosefrei

ZUBEREITUNG

HAUPTSPEISEN

Gulasch:

Den Beutel mit dem Gulasch für 20 Minuten in siedendes Wasser legen und anschließend in einem Teller anrichten.

Alternativ: Das Gulasch ohne Beutel in einer ofenfesten Form mit Deckel für 20 Minuten bei 140 Grad Umluft im Ofen backen.

Entenkeule:

Die Entenkeule bei 180 Grad Umluft für 15 Minuten im Ofen backen.
Die Sauce separat erwärmen.

BEILAGEN

Haselnusspätzle:

Die Spätzle mit etwas Butter in einer Pfanne erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffelknödel:

Die Knödel in gesalzenem siedendem (nicht kochendem) Wasser für 5 Minuten ziehen lassen.

GEMÜSEBEILAGE

Blaukraut:

Das Blaukraut in einem Topf für 5 Minuten erwärmen.

