

ANLEITUNG - SILVESTER & NEUJAHR'S MENÜ

GENUSS IN 4 GÄNGEN

SURF & TURF ZUM JARESWECHSEL

Die Vorspeise wird kalt serviert. Einfach aus der Verpackung entnehmen und auf einem großen Teller anrichten.

Tipp: Reichen Sie dazu warmes frisches Baguette oder Brot. Dazu empfehlen wir Ihnen unsere kulinarischen Dips im Gläschen „Zitronen-Melisse-Butter“ oder „Gegrillte Gemüse Tapenade“. Fertig ! BON APPETIT !

~~~~~

### CREMIGE KÜRBIS APFEL SUPPE

Die Suppe in einen Topf füllen und langsam aufwärmen. Vorsicht – sie darf nicht anbrennen.

Die heiße Suppe auf einen Teller geben und die Entenbrust darauf streuselnd . Fertig ! BON APPETIT !

~~~~~

Alles vorgegart, zum Aufwärmen für Sie praktisch portioniert.

KABELJAU & HUMMER IM STRUDELTEIG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier (liefern wir Ihnen mit!) auslegen und den Strudel darauflegen. Für ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.

Bitte immer ein Auge darauf halten, damit nichts verbrennt.

Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad (nicht bis zum Siede-Punkt!) erhitzen. Jetzt geben Sie die geschlossenen Beutel mit der Hummer Sauce, Tomaten und Meeresalgen in das Wasser. Für ca. 20 Minuten ziehen lassen.

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Einen großen Topf mit Wasser auf ca. 80 Grad (nicht bis zum Siede-Punkt!) erhitzen. Jetzt geben Sie die geschlossenen Beutel mit Kalbsbäckchen, Wirsing und der Wacholder Gin Jus in das Wasser.

Die Kartoffeltaler in einer Pfanne mit heißem Öl oder Butterschmalz von beiden Seiten goldig braten.

Bitte immer ein Auge darauf halten, damit nichts verbrennt.

~~~~~

### BROMBEERE CHEESECAKE FREESTYLE

Der süße Abschluss wird kalt serviert. Einfach aus der Verpackung entnehmen und ideenreich auf einem Teller anrichten.

**BON APPETIT !**