

WEIHNACHTEN IN DER BOX

LIEBE KUNDEN,
UNGEWÖHNLICHE ZEITEN ERFORDERN KREATIVE LÖSUNGEN.
WIR BRINGEN IHNEN DAS FINE DINNING NACH HAUSE –
GENIESSEN SIE MIT UNS IHR VEGETARISCH / VEGANES WEIHNACHTSMENÜ TO GO.
VORBESTELLEN, ABHOLEN, ZUHAUSE DAS LETZTE FINISH ANLEGEN UND EINFACH FESTLICH SCHLEMMEN.
(SIE KÖNNEN IHRE BOX NICHT SELBST ABHOLEN? SELBSTVERSTÄNDLICH LIEFERN WIR AUCH AN)

I. VEGETARISCHER WEIHNACHTSSCHMAUS

- Kräutersalat
Mohn | Frühlingszwiebel | Zuckerschote | Gurke | Asiasalat | Rotes Basilikumblatt | Estragon | Kerbel | Minze | Buttermilch | Blaubeere
- Zucchinirollchen mit Minzjoghurt
Frischkäse | Dukkah | Walnusskern | Thymian
- Vegetarisches Bio Boeuf Bourguignon
Kräuterseitling | Petersilienwurzel | Brombeere | Kürbisgnocchi
- Herbsüße Quittentarte
Ingwer | Frischkäse | Mandel

Der Preis beträgt: € 37,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 2 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Recycelte Verpackungsmaterialien, Rezeptanleitung, Anrichte- und Serviertipps sowie eine kleine Überraschung.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweggeschirr erhältlich) oder die stilvolle gestaltete Menüplatzkarte an.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

II. KLASSISCHES VEGGIE SANTA MENÜ

- Rotkohlsalat mit würzigem Malzbierkrustenbrot
Granatapfelkern | Haselnuss | Johannisbeere | Grünkohl | Felsalat
- Bio Mandel-Ricotta-Tortellini im Safransud
Fenchel | Weißwein | Gemüsefond
- Vegane Bio Gänsebrust im Mantel von knuspriger Tofuhaut
Wintergewürz Jus | Glasierter Märoni | Apfel-Rotkohl | Kartoffelkloß | Veganes Rilletto
- Weihnachts-Crumble
Vanille | Zimt | Cranberry | Weintrauben | Vanillesauce

Der Preis beträgt: € 39,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 2 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Recycelte Verpackungsmaterialien, Rezeptanleitung, Anrichte- und Serviertipps sowie eine kleine Überraschung.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr-

III. DEFTIG VEGETARISCH MENÜ

- Kürbissalat mit Radicchio*
Orange | Granatapfelkern | Pekannusskern | Chili
- Cremige Ingwer Suppe an Manchego-Crostini
Weißer Bohne | Chiliflocke | Kresse | Thymian
- Walnuss-Laugenknödel auf Selleriestampf
Kräftige Salsa verde | Pienenkern | Balsilikum | Petersilie, Kapern | Rotweinessig
- Apfel-Marzipan-Küchlein
Weißes Kaffee-Eis

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 36,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 2 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Recycelte Verpackungsmaterialien, Rezeptanleitung, Anrichte- und Serviertipps sowie eine kleine Überraschung.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweggeschirr erhältlich) oder die stilvolle gestaltete Menüplatzkarte an.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

IV. SANTA GOES VEGGIE MENÜ

- Rotkohl-Cranberry-Salat mit Himbeerdressing*
Feta | Ingwer | Orange | Koriander | Walnuss | Rucola
- Kleiner Naked Pie mit Kerbel-Joghurt
Rote Bete | Gelbe Zwiebel | Junger Spinat | Dill | Schnittlauch | Cheddar
- Kimschi-Sojarouladen
Macadamianuss | Madeirajaus | Rosmarinkartoffeln | Balsamico-Wirsing | Zitronenmeslisse-Remoulade | Parmesan
- Schoko-Quark-Mousse
Vanilleschote | Cranberrysaft | Lebkuchen | Espresso

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 36,00 netto pro Person

Mindestbestellwert: 2 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Recycelte Verpackungsmaterialien, Rezeptanleitung, Anrichte- und Serviertipps sowie eine kleine Überraschung.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweggeschirr erhältlich) oder die stilvolle gestaltete Menüplatzkarte an.

V. GÖNN DIR! VEGAN MENÜ

- Kürbis-Pastinaken-Salat*
mit Tahine-Derssing und Cranberry-Krokant
- Schwarzwurzelwurzelsuppe
Himbeere | Lorbeer | Zitrone | Muskat | Schmand
- Vegane Bio Entenbrust im knusprigen Tofublatt*
Mock Duck Filet | Seitan | Wintergewürz Jus | Apfel-Rotkohl | Glasierte Maroni | Backobst Serviettenknödel
- Birnen-Schockkuchlein*
Leicht gesalzene weißer Schokosauce

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 38,50 netto pro Person

Mindestbestellwert: 2 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Recycelte Verpackungsmaterialien, Rezeptanleitung, Anrichte- und Serviertipps sowie eine kleine Überraschung.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweggeschirr erhältlich) oder die stilvolle gestaltete Menüplatzkarte an.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

VI. DAS VEGANE MISS SANTA MENÜ

- Maronenstrudel*
Malzbier-Sabayon | Kresse-Topinambur-Salat
- Bananen-Kokos-Suppe*
Zimtcroûtons | Chili-Sojasauce | Koriander | Schwarzer Sesam
- Geschmorte Bio Jackfrucht in Rotwein-Schoko-Sauce*
Endivien-Petersilien-Püree | Babykarotten | Frühlingszwiebeln
- Kürbiscreme Dessert mit Schokoladen – Granola*
Feige | Ahornsirup | Zimt

(* vegan)

Der Preis beträgt: € 38,90 netto pro Person

Mindestbestellwert: 2 Personen

Im Preis inbegriffen sind: Recycelte Verpackungsmaterialien, Rezeptanleitung, Anrichte- und Serviertipps sowie eine kleine Überraschung.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweggeschirr erhältlich) oder die stilvolle gestaltete Menüplatzkarte an.

Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Ein bisschen kochen müssen Sie schon noch, was wir Ihnen aber leicht machen:

Schon bei der Abholung/Lieferung gibt es genaue Instruktionen, in welcher Packung Vor-, Zwischen-, Haupt- und Nachspeise zu finden sind, dazu gibt es eine Speisekarte mit Kochanleitung.

Und Serviertipps, denn es soll ja nach etwas ausschauen, das 4-Gang Menü für daheim.

Ihr Weihnachtsmenü in der Box können Sie bis zum **20. Dezember** für Heiligabend, den ersten und zweiten Feiertag vorbestellen.

Nach verbindlicher Buchungsbestätigung vereinbaren wir gerne für den **23. bis einschließlich 25.**, jeweils zwischen **10:00H bis 14:00H**, Ihren individuellen Abhol-/Liefertermin.

SILVESTER DELUXE IN DER BOX

WIR BRINGEN IHNEN DIE PARTY NACH HAUSE - GENIESSEN SIE MIT UNS IHR VEGETARISCH / VEGANES SILVESTER FINGERFFOOD TO GO. VORBESTELLEN, ABHOLEN UND EINFACH GLAMOURÖS SCHLEMMEN.

I. SILVESTER VARIATION

ZUM AUFTAKT:

- 3erlei vegetarische Canapes
Süßkartoffel | Feigen Taleggio | Spinat Quesadilla

ETWAS WÄRMENDES:

- Süßkartoffel-Kokos-Suppe*
Erdnuss | Paprika
- Brotkorb mit Dip

FINGERFOOD & DESSERT:

- Röstgemüsesalat mit Schneebällchen
Pastinake | Petersilienwurzel | Bunte Möhre | Kreuzkümmel | Sesamsaat | Mozzarella
- Mini Gemüsegratin Tasche
Süßkartoffel | Topinambur | Würzelgemüse | Majoran | Bohnenkraut | Grillkäse
- Schwarzwurzel Tarte mit gratiniertem Ziegenkäse
Ricotta | Getrocknete Tomate | Zitronenthymian
- Cous Cous Pralinen
Mandel | Karamellisierter Apfel | Chiliflocke
- Knuspriger Kürbis Fladen
Kräuter Champignon | Bergkäse | Crème fraîche | Kürbiskern
- Apfel-Kaffee-Crumble
Mascarpone | Vanilleschote
- Mousse von der dunklen Schokolade
Birnen-Kumquat-Kompott | Sesam-Krokant

(*vegan)

Der Preis beträgt: € 28,50 netto pro Person
Mindestbestellwert: 2 Personen

II. SILVESTER VARIATION

ZUM AUFTAKT:

- 3erlei vegetarische Canapes
Champignon Bruschetta | Ziegenkäseröllchen | Mock Prosciutto crudo

ETWAS WÄRMENDES:

- Kartoffelsuppe
Gewürzbutter | Knackiger Brötzel-Crouton
- Brotkorb mit Dip

FINGERFOOD & DESSERT:

- Bio Verganelen Cocktail
Ananas | Olive | Staudensellerie | Römersalat | Gebackener Maischip
- Gebackener Kürbis mit Aprikosenkruste
Majoran | Feta | Cranberry | Feta | Gerösteter Kern
- Tatar vom Bio Seitan im Wan Tan Körbchen*
Frühlingszwiebel | Fenchel | Quittengelee | Shisokresse | Schwarzer Sesam
- Winterwurzelgemüse im Filoteig mit Meerrettich-Joghurt
Spinat | Rosenkohl | Marone | Salbei | Feta | Kürbiskern
- Shitake Pie mit Asia Gemüsesalat
Bio Bananenblüten | Ingwer | Frühlingslauch | Sesam | Brokkoli | Weißer Rettich
- Marzipan-Crème-Brûlée
Gewürzkirsche | Ingwer | Zimt | Nelke
- Birnen-Schockkuchlein
Leicht gesalzene weißer Schokosauce

(*vegan)

Der Preis beträgt: € 32,00 netto pro Person
Mindestbestellwert: 2 Personen

III. DIE REIN VEGANE SILVESTER VARIATION

ZUM AUFTAKT:

- 3erlei vegetarische Canapes*
Linsen-Kokos-Creme | Gemüse Muffin | Kräuter-Pistazien Falafel

ETWAS WÄRMENDES:

- Samtige Humus Suppe*
Koriander | Dattel | Ghee
- Brotkorb mit Dip

FINGERFOOD & DESSERT:

- Kürbis-Pastinaken-Salat*
Tahine-Derssing | Cranberry-Krokant
- Porree-Pilz Wan-Tans*
Süß-scharfer Chilisauce | Erdnuss Öl
- BBQ Blumenkohlwings*
Blumenkohl | Kreuzkümmel | Zimt | Worcestersauce | Vegane Mayonnaise
- Seitan Burger*
Cous Cous | Champignon | Rote Zwiebel | Avocado | Veganer Käse | Salsa Picante Peruana
- Strudelteigtaschen mit Cous Cous und Feige*
Pflaume | Aprikose | Harissa | Mini Pak Choi
- Kleiner Maronen-Käsekuchen*
Kaki-Mus
- Karamell-Cheesecake-Mousse*
Rote Johannisbeere | Zimt

(*vegan)

Der Preis beträgt: € 29,90 netto pro Person
Mindestbestellwert: 2 Personen

In allen Preisen inbegriffen sind: Mini Recycling Serviette und nachhaltiges Fingerfood Geschirr aus Palmblatt, Rezeptanleitung, Anrichte- und Serviertipps sowie eine kleine Überraschung.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne zusätzlich unsere Geschirr- und Besteckpauschale (in Mehrweggeschirr erhältlich) oder die stilvolle gestaltete Fingerfood Beschilderung. Irrtum und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Ein bisschen anrichten müssen Sie zu Teil schon noch, was wir Ihnen aber leicht machen:

Schon bei der Abholung/Lieferung gibt es genaue Instruktionen, in welcher Packung Auftakt, Suppe, Fingerfood und Dessert zu finden sind, dazu gibt es eine Speisekarte und die Kochanleitung. Und Serviertipps, denn es soll ja nach etwas ausschauen, das Fingerfood deluxe für daheim.

Ihre Silvester Box können Sie bis zum **23. Dezember** vorbestellen. Nach verbindlicher Buchungsbestätigung vereinbaren wir gerne für den 30. sowie 31., jeweils zwischen 10:00H bis 16:00H, Ihren individuellen Abhol-/Liefertermin.

GETRÄNKEEMFEHLUNG

BIO WEINE

Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch (Zitat aus Schweden)

SCHAUMWEIN

- 2018 Prosecco Frizzante, Terre dei Buth, Venetien **0,75 L** € **15,90**

Duft nach frischen Äpfeln und Birnen mit einem Hauch exotischer Früchte. Feinperliger, frischer und saftiger Aperitif.

- 2016 Cuvée Vaux Brut, Schloss Vaux, Rheingau **0,75 L** € **19,95**

Der Cuvée Vaux Brut ist ein absoluter Alleskönner für jeden Schaumweinfreund. Anmutend duftet er an Aprikose, Maracuja und Zitrusfrüchten. Im Gaumen entzückt eine feine Perlage, feinfruchtiger Aromen und knackiger Frische.

WEISSWEIN

- Grauburgunder Steinwiege trocken 2018, Rainer Schnaitmann, Württemberg **0,75 L** € **17,60**

Reife Quitten- und Mirabellennoten, aber auch würzige und kräutige Nuancen, die an Anis, Koriander, Ingwer und Holunderblüten denken lassen

- 2018 Menetou-Salon Blanc, trocken, Domaine Jacolin, Loire **0,75 L** € **23,00**

... es muss nicht immer Sancerre sein!

ROTWEIN

- Une Histoire de Famille, La Tour Boisée 2018, Languedoc **0,75 L** € **15,10**

Die Syrah und Grenache Rebsorten sorgen für eine unwiderstehliche Aromenfülle von Himbeeren, Brombeeren, Schwarzkirschen, sowie Mittelmeerkräutern. Ein warmherziger Wein, mit saftiger Frucht und weichen Tanninen.

- 2015 L'Occitan Rouge, La Tour Boisée, Languedoc **0,75 L** € **19,95**

Im Duft zeigt er sich herrlich ofenherzig mit südlicher Würze, etwas dunklem Pfeffer, Süßholz, getrockneten Pflaumen, Oliventapenade und Rosmarin. Zupackend im Geschmack

mit saftiger, frischer und zugleich konzentrierter Frucht von Brombeeren, Schwarzkirschen und Heidelbeeren.

Bestellen Sie gerne ganz unkompliziert Ihre korrespondierenden Getränke.

Unsere Empfehlung umfasst eine Auswahl an qualitativ hochwertigen und biozertifizierten Weinen.