

Leckere Weihnachtsgerichte aus der Kochschule MWalter Bad Überkingen

- Mit höchster Qualität und besten Zutaten! -

Wir sind für Sie da! Die Komponenten der Gerichte sind alle vorgegart und vakuumiert (luft-dicht verpackt), sodass Sie diese auch problemlos lagern können: bis zu 3 Tage (Fisch 1 Tag) im Kühlschrank oder einfrieren (bis zu 1 Monat)! Alle Suppen und Saucen kommen im Einmachglas und können problemlos bis zu 3 Monate aufbewahrt werden.

So funktioniert's:

1. Tragen Sie Namen, Abholtermin und ggf. Lieferadresse ein.
2. Stellen Sie sich Ihre individuelle Bestellung zusammen.
3. Senden Sie Ihre Bestellung einfach per Mail (info@matthias-walter-koch.de) oder per Post zurück. Alternativ können Sie die Bestellung auch jederzeit telefonisch durchführen unter **07331 9463972**.
4. Sollten Sie eine Lieferung wünschen, erfolgt diese nach individueller Absprache und mit einer Liefergebühr von 5,00 €.
5. Bestellungen müssen bis spätestens **15. Dezember 2023 für den 24. Dezember 2023** bei uns eingehen.
6. **Zubereiten** können Sie die Gerichte ganz schnell und einfach: die Komponenten entweder im Backofen, der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen, **auspacken**, auf einem Teller anrichten und **genießen!**

Gerne können wir Ihnen auch ein Weihnachtsdinner „Ihr persönliches Restaurant für Zuhause“ anbieten. Kontaktieren Sie uns einfach, wir machen Ihnen gerne ein Angebot!





Name + Adresse _____

E-Mail _____

 Abholung, am 24.12.23 von 10.00 – 14.00 Uhr Lieferung; Adresse: _____

Gerichte vom 24. bis 26. Dezember 2023	Preis	Anzahl an Portionen:
Gerichte für Weihnachten		
<i>Kürbis-Zitronengrassuppe, gebratene Garnele und knusprige Croutons 400 ml</i>	7,20€	
<i>Tomaten-Currysuppe mit gerösteten Croutons und Petersilie 400 ml</i>	6,90€	
<i>Heimischer Rehbraten mit hausgemachten Spätzlen, Butterschmelze, Wacholdersauce, Preiselbeeren und Rotkraut</i>	22,80€	
<i>Gefüllte Kalbsbrust, Bratensauce mit hausgemachten Spätzlen und frischem Marktgemüse</i>	21,50€	
<i>Spinat-Ricotta-Ravioli mit Grillgemüse, fruchtiger Kräuterschaumsauce und frisch gehobeltem Parmesan</i>	17,50€	
<i>Saftiges Lachssteak an Weißweinrahmsauce mit Blattspinat und feinen Eierbandnudeln</i>	21,80€	
<i>Vanille-Panna-Cotta mit Himbeermark, Schokoladensplitter und Schokostreusel</i>	5,10€	
<i>Schokoladenkuchen im Glas mit Beerenragout und Zimt-Mascarponecreme</i>	5,50€	
<i>(zuzügl. Pfand für Glas 1,00 €)</i>		

Unser <i>Dauerbrenner</i> die <i>Ente</i> TO GO	Preis	Anzahl an Portionen
<i>½ Ente mit Entensauce, Preiselbeer-Apfel, Blaukraut und Semmelknödel</i>	29,90€	
<i>200g Blaukraut</i>	3,60€	
<i>200ml Entensauce</i>	4,50€	
<i>3 Scheiben Semmelknödel</i>	3,60€	

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung!

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Küchenteam MWalter