



Sehen - Staunen - Schmecken

Esskultur

SEHEN – STAUNEN – SCHMECKEN

Wir wünschen "GUTEN APPETIT"

Essen ist Kultur, dies ist wohl eines der wichtigsten Bestandteile unseres täglichen Lebens. Für die Überschrift in diesem Schreiben haben wir absichtlich auf Werbetexte wie "Essen auf Räder", "Essen to go", "Essen zum Abholen", "Bringdienst" etc. verzichtet. Mit diesen Begriffen verbindet man gedanklich evtl. eine Styroporbox mit lauwarmen Speisen, totgekochtem Gemüse ohne Vitamine, langweilige Salatsoßen, Lebensmittel aus industrieller Fertigung oder weitere Speisen ohne "AHA - Erlebnis".

Wir von SEHEN – STAUNEN – SCHMECKEN, wollen jedoch wieder das Stück Kulturgut "ESSEN" in Ihr Leben zurückbringen. Wir möchten dazu beitragen, dass Sie wieder Vorfreude auf Ihre Mahlzeiten verspüren. Das Mittagessen soll wieder zum Mittelpunkt ihres Alltags werden. Leckere und kreative Gerichte mit hohem Ernährungswert, welche von Küchenmeisterhand gefertigt werden. Speisen, welche nicht nur optische, sondern auch geschmackliche **kulinarische Erlebnisse** bieten. Wohlschmeckende Gerichte, welche auf schnellen und kurzen Transportwegen zu Ihnen finden.

Essen an die Haustür gebracht zu bekommen ist oftmals mit dem Klischee behaftet, dass dies ein Service für alte und kranke Menschen ist. Wir wollen mit diesem Vorurteil aufräumen und sie davon überzeugen, dass unsere Dienstleistung weit über das übliche Niveau hinausgeht. Gerne würden wir auch den Menschen im Homeoffice die Küchenarbeit abnehmen. Die Vorbereitung zum Geschäftsessen in den Räumen Ihrer Firma könnte ebenfalls zu unseren Aufgaben gehören. Alte und pflegebedürftige Menschen, sowie jene mit mangelnder Mobilität werden durch uns bedürfnisgerecht versorgt. Es gibt unzählige Gründe, warum Sie auf unsere Dienstleistungen zugreifen sollten. Der aktuellste Grund ist wohl "Corona" und alle damit verbundenen Umstände, welche unser aller Leben verändern.

Der Name unseres Unternehmens SEHEN – STAUNEN – SCHMECKEN ist quasi Programm. Im Bereich der Eventgastronomie haben wir uns in den letzten Jahren auf dem regionalen Markt etabliert. Gerne würden wir nun auch zum **individuellen Versorger** Ihres Haushaltes werden. Unsere Philosophie umfasst die Verarbeitung hochwertiger Lebensmittel und Verwendung ausschließlich selbst erzeugter Endprodukte. Im Klartext, und auf schwäbisch heißt das:

"Wir machad alles selber"

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch. Wir bereiten Ihnen ein Angebot vor, damit Sie sich wieder voller Freude die Hände reiben, wenn es zur Mittagszeit an der Haustür klingelt, weil **"DAS ESSEN KOMMT!"**

Schon heute freue ich mich darauf, Sie kennenzulernen und mich mit Ihnen über "Ess-Kultur" zu unterhalten.

Ihr Matthias Walter

MWalter Sehen – Staunen – Schmecken
Amtswiese 4
73337 Bad Überkingen

Tel.: 07331/9463972
info@matthias-walter-koch.de
www.matthias-walter-koch.de

Bankverbindung: Kreissparkasse Geislingen
IBAN: DE 81 6105 0000 0015 1332 54
BIC: GOPSDE6GXXX



Ihre Bestellung

Name: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail für elektr. Rechnungsversand:

Telefonnummer: _____

Neukunde empfohlen durch: _____

Abholung Mittags, am _____ oder Mo - So um _____ Uhr

Lieferung/Mittags, am _____ oder Mo - So um _____ Uhr

Lieferadresse (falls abweichend): _____

Hinweise für Ihre Bestellung:

- Bitte die Bestellung immer spätestens **12.00 Uhr am Freitag** der vorherigen Woche abgeben (Bsp.: am Freitag in KW 46 muss die Bestellung für die gesamte KW 47 eingehen).
- Achten Sie bitte darauf, dass Sie Ihre Bestellung nur kostenfrei und ohne Berechnung stornieren können, wenn Sie uns mindestens 24 Stunden vor Essenauslieferung dies telefonisch oder per Mail mitgeteilt haben.
- Bei Bestellung von 17.00-18.00 Uhr wird ein Aufpreis von 4,80 €/Gericht berechnet.
- **10% als Neukunde auf die erste Testwoche! Wir freuen uns auf Sie!**
- Die Gerichte stehen verzehrfertig zur Abholung bereit bzw. werden verzehrfertig geliefert (es ist keine extra Zubereitung notwendig)
- Wir haben ab sofort einen **Mindestbestellwert von 11,50 € pro Tag**. Bei Bestellungen unter 11,00 € wird ein Zuschlag von 4,80 € berechnet (Angebote ausgenommen).



Gerichte KW 47 – 2023

Montag, 20.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (753)		
<i>Schwäbische Lasagne: Maultaschen mit Grillgemüse, Tomatensauce und feinem Mozzarella überbacken dazu Blattsalate</i>	12,90 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (754)		
<i>Schwäbische Lasagne: Vegetarische Gemüse Maultaschen mit Grillgemüse, Tomatensauce und feinem Mozzarella überbacken dazu Blattsalate</i>	12,50 €	
	<i>Suppe</i>	3,00 €
	<i>Dessert</i>	3,20 €

Dienstag, 21.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (755)		
<i>Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade mit Curry-Kokossauce, Ananas und Gewürz-Bulgur</i>	13,50 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (756)		
<i>Kichererbsen-Gemüsetaler auf einer Curry-Kokossauce mit Ananas und Gewürz-Bulgur</i>	12,50 €	
	<i>Suppe</i>	3,00 €
	<i>Dessert</i>	3,20 €

Mittwoch, 22.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (757)		
<i>Heimischer Rehbraten mit feiner Wacholdersauce, rahmigem Sauerkraut dazu Semmelknödelscheiben</i>	15,60 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (758)		
<i>Gebratene Semmelknödelscheiben mit rahmigem Sauerkraut und frischen Kräutern dazu einen Blattsalat</i>	12,50 €	
	<i>Suppe</i>	3,00 €
	<i>Dessert</i>	3,20 €

Donnerstag, 23.11.2023

		Portion/en
Menü „Überkinger“ (759)		
<i>Griechischer Teller: Pfannengyros mit Zwiebeln und Cevapcici mit Djuvecreis, Tzatziki und Tomaten-Gurkensalat</i>	12,90 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (760)		
<i>Saftiger Djuvecreis dazu gegrilltes Gartengemüse, mariniertes Feta, Tzatziki und Tomaten-Gurkensalat</i>	12,50 €	
	<i>Suppe</i>	3,00 €
	<i>Dessert</i>	3,20 €



Freitag, 24.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (761)		
<i>Frisches Atlantikfischfilet auf rahmigen Gnocchis mit Blattspinat und getrockneten Tomaten dazu eine feine Thymiansauce</i>	13,80 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (762)		
<i>Rahmige Gnocchis mit Blattspinat und getrockneten Tomaten dazu eine feine Thymiansauce</i>	12,50 €	
	<i>Suppe</i>	3,00 €
	<i>Dessert</i>	3,20 €

Samstag, 25.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (763)		
<i>Gekochte Rinderbrust mit Schnittlauch, Bouillon-Gemüse (Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Lauch) und eine Bratensauce dazu ein Tagesdessert</i>	14,50 €	
	<i>Suppe</i>	3,00 €
	<i>Dessert</i>	3,20 €

Sonntag, 26.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (764)		
<i>Omas Ofenschlupfer mit Äpfeln, hausgemachter Vanillesauce und Zimt und Zucker dazu eine Tagessuppe</i>	14,50 €	
	<i>Suppe</i>	3,00 €
	<i>Dessert</i>	3,20 €

Überkinger Suppenspiel (765)
<i>Paprikaschaumsuppe mit Croutons</i>
Überkinger Gaumenschmaus (766)
<i>Brownie im Gläschen mit Beerenragout</i>

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen & Ihre Unterstützung und wünschen einen guten Appetit!

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Küchenmeister Matthias Walter mit dem gesamten Team