



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 47 muss die Bestellung für die gesamte KW 48 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 48 – 2023

Montag, 27.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (753)		
Minutenschnitzel vom Schwein in feiner Champion-Sahnesauce dazu Kartoffelrösti und einen Blattsalat der Saison	12,90 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (754)		
Kartoffelrösti mit Spiegelei dazu eine Champion-Sahnesauce und einen Blattsalat der Saison	12,50 €	
	Suppe	3,00 €
	Dessert	3,20 €

Dienstag, 28.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (755)		
Hähnchenbruststreifen in Wok-Gemüse mit Bohnen, Kokosflocken und Sprossen dazu gebratene Nudeln	12,90 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (756)		
Gebratene Nudeln mit Wok-Gemüse, Bohnen, Kokosflocken und Sprossen dazu asiatische süß-saurer Chilisauce	12,50 €	
	Suppe	3,00 €
	Dessert	3,20 €

Mittwoch, 29.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (757)		
Geschmortes Ossobuco (Rinderbeinscheibe) mit Röstgemüse und Risotto Milanese dazu einen Tomatensalat	13,90 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (758)		
Risotto Milanese mit Röstgemüse, Parmesan und frischen Kräutern dazu einen Tomatensalat	12,50 €	
	Suppe	3,00 €
	Dessert	3,20 €

Donnerstag, 30.11.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (759)		
Hackbällchen Toscana mit Mozzarella überbacken in einem fruchtigen Tomatensugo und hausgemachten Bandnudeln dazu Grillgemüse	12,90 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (760)		
Reisbällchen Toscana mit Mozzarella überbacken in einem fruchtigen Tomatensugo und hausgemachten Bandnudeln dazu Grillgemüse	12,50 €	
	Suppe	3,00 €
	Dessert	3,20 €



Freitag, 01.12.2023

		Portion/en
Menü „Überkinger“ (761)		
Feines Fischfilet auf Möhren-Rahmgemüse dazu einen Kräuterreis und Gurken-Dill-Salat	13,80 €	
Menü „Green Time“ – 100% vegetarisch (762)		
Mediterrane Gemüsepfanne mit Möhren und Brokkoli dazu einen Kräuterreis und Gurken-Dill-Salat	12,50 €	
	Suppe	3,00 €
	Dessert	3,20 €

Samstag, 02.12.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (763)		
Armer Ritter mit hausgemachter Vanillesauce und Zimt und Zucker dazu eine Tagessuppe	14,50 €	
	Suppe	3,00 €
	Dessert	3,20 €

Sonntag, 03.12.2023

	Preis	Portion/en
Menü „Überkinger“ (764)		
Kalter Braten mit Remouladensauce, geschwenkte Kartoffeln und einen Blattsalat dazu ein Tagesdessert	14,50 €	
	Suppe	3,00 €
	Dessert	3,20 €

Überkinger Suppenspiel (765)
Maronensuppe mit Croutons
Überkinger Gaumenschmaus (766)
Spekulatiusmousse im Gläschen mit marinierten Zwetschgenragout

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

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr Küchenmeister Matthias Walter mit dem gesamten Team