

## *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](mailto: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 **13. Dezember 2024 für den 24. Dezember 2024** 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!***
- 7. **Abholen** können Sie Ihre bestellten Gerichte am 24.12.24 zwischen 9.00 und 12.00 Uhr bei uns in der Kochschule, Amtswiese 4 in 73337 Bad Überkingen.*

*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 24.12.24 von 9.00 – 12.00 Uhr Lieferung am 24.12.24 von 9.00 – 12.00 Uhr

Adresse: \_\_\_\_\_

<b>Gerichte vom 24. bis 26. Dezember 2024</b>	<b>Preis</b>	<b>Anzahl an Portionen:</b>
<b>Gerichte für Weihnachten</b>		
<i>Kürbis-Zitronengrassuppe, gebratene Garnele und knusprige Croutons 400 ml</i>	7,50€	
<i>Tomaten-Currysuppe mit gerösteten Croutons und Petersilie 400 ml</i>	7,20€	
<i>Heimischer Rehbraten mit hausgemachten Spätzlen, Butterschmelze, Wacholdersauce, Preiselbeeren und Rotkraut</i>	23,00€	
<i>Gefüllte Kalbsbrust, Bratensauce mit hausgemachten Spätzlen und frischem Marktgemüse</i>	21,80€	
<i>Spinat-Ricotta-Ravioli mit Grillgemüse, fruchtiger Kräuterschaumsauce und frisch gehobeltem Parmesan</i>	17,80€	
<i>Saftiges Lachssteak an Weißweinrahmsauce mit Blattspinat und feinen Eierbandnudeln</i>	21,90€	
<i>Vanille-Panna-Cotta mit Himbeermark, Schokoladensplitter und Schokostreusel</i>	5,20€	
<i>Schokoladenkuchen im Glas mit Beerenragout und Zimt-Mascarponecreme (zuzügl. Pfand für Glas 1,00 €)</i>	5,60€	
<b>Unser <i>Dauerbrenner die Ente TO GO</i></b>	<b>Preis</b>	<b>Anzahl an Portionen</b>
<i>½ Ente mit Entensauce, Preiselbeer-Apfel, Blaukraut und Semmelknödel</i>	29,90€	
<i>200g Blaukraut</i>	3,80€	
<i>200ml Entensauce</i>	4,60€	
<i>3 Scheiben Semmelknödel</i>	3,70€	

*Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung!*

*Mit kulinarischen Grüßen*

*Ihr Küchenteam MWalter*