

Weihnachten & Silvester



Kulinarische Feiertage

Köstlichkeiten

Nr. 306	Gebratene Gänsekeule an Steinpilzrahm mit Apfelrotkohl, dazu Serviettenknödel	<i>Preis pro Portion</i> € 15,30
Nr. 307	Wildragout mit Gemüsebouquet und Butterspätzle	<i>Preis pro Portion</i> € 15,90
Nr. 308	Gebratene Gänsebrust ohne Knochen an Steinpilzsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelgratin	<i>Preis pro Portion</i> € 17,20

Selbstverständlich können Sie sich die Vor- und Nachspeise aus dem Drei-Gänge-Menü auf der nächsten Seite dazubestellen. Die Bellagen können nur leider nicht an den Feiertagen untereinander ausgetauscht werden.

Festtagsbuffet

Nr. 305
Festtagsbuffet
ab 8 Personen

Preis pro Person
€ 26,60

- Serrano Schinken mit Melonenbällchen
- Geräucherte Entenbrust mit Mango
- Variationen vom Salm an Cocktailsauce
- Anti-Pasti
- Tomaten-Mozzarella
- Winterlicher Blattsalat an French Dressing
- Brotauswahl und Kräuterbutter
- Zartes Lammfilet an Thymiansauce
- Gänsebraten an Waldpilzsauce
- Gemüsebouquet mit Speckböhnchen
- Butterspätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Panna Cotta mit Himbeersauce
- Tiramisu-Creme

Kulinarische Buffets



Nr. 500

Kaltes Buffet

ab 3 Personen

Preis pro Person
€ 19,50

Rinderfilet mit Feigen
Mariniertes Kräuterhähnchenfilet
Birne mit Frischkäsefüllung und Walnuss
Radicchio mit Waldorfsalat
Verschiedene Pasteten mit Preiselbeeren
Edelfischauswahl
Partybrötchen und Kräuterbutter
und als Dessert:
Tiramisucreme

Nr. 501

Kaltes Buffet

ab 3 Personen

Preis pro Person
€ 21,30

Gegrilltes Rinderfilet mit Gänsetrüffelpaté
Melone mit Parmaschinken
Putenmedaillon mit Mandeln
Pflirsich mit Geflügelsalat
Verschiedene Pasteten mit Preiselbeeren
Rosa Entenbrust mit Mango
Anti-Pasti Auswahl
Edelfischauswahl
Partybrötchen und Kräuterbutter
und als Dessert:
Schokomousse mit
weißen Schokoflocken

Nr. 309

Kalt-Warmes Buffet

ab 6 Personen

Preis pro Person
€ 25,80

Edelfischvorspeisenplatte
Melone mit Parmaschinken
Anti-Pasti Auswahl
Italienische Salatauswahl mit Dressing
Brotauswahl und Kräuterbutter
Hähnchenbrust an Basilikum-Sahnesauce
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"
Rosmarinkartoffelchen
Butternudeln
Gemüseauswahl
und als Dessert:
Mandelcreme mit gerösteten Nüssen
Panna Cotta mit Zimt-Orange

Nr. 310

Kalt-Warmes Buffet

ab 6 Personen

Preis pro Person
€ 27,30

Edelfischvorspeisenplatte
Anti-Pasti Auswahl
Waldorfsalat
Wintersalat mit Speck & Walnüssen an Dijon-Senfsauce
Brotauswahl und Kräuterbutter
Hirschkalbsbraten an Pfifferlingsauce
Schweinefilet an Pfeffersauce
Gebratene Serviettenknödel
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl
und als Dessert:
Mousse au Chocolat
Cranberrycreme mit Cassis

Drei-Gänge-Menü



Wählen Sie Ihre Favoriten aus folgenden Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts aus:

VORSPEISE

Nr. 502	Auswahl an Pasteten und Terrinen mit Preiselbeerbirne, Winterlicher Blattsalat, Partybrötchen und Kräuterbutter	€ 8,80
Nr. 503	Mediterraner Vorspeiseteller mit Anti-Pasti, Melone und Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, Partybrötchen und Kräuterbutter	€ 9,80
Nr. 504	Edelfischteller mit Räucherfischauswahl, Cocktailsauce, Anti-Pasti, Partybrötchen und Kräuterbutter	€ 10,80

HAUPTGERICHT

Nr. 300	Schweinefilet an Morschel-Rahmsauce, Butterspätzle und Kaisergemüse	€ 13,80
Nr. 301	Rinderschmorbraten an Pommery-Senfsauce, Kartoffelgratin und Broccoli	€ 14,50
Nr. 302	Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce, Bandnudeln und Blumenkohl	€ 14,80
Nr. 303	Hirschrückenmedaillons an Preiselbeer-Madeirasauce, gebratene Serviettenknödel und Böhnchen im Speckmantel	€ 19,60
Nr. 304	Lachs- und Zanderfilet an Kräutersauce, Reis und Grillgemüse	€ 16,80

DESSERT

Nr. 505	Cranberrymousse mit Cassislikör	€ 3,-
Nr. 506	Tiramisucreme	€ 3,-
Nr. 507	Schokomousse mit weißen Schokorasperln	€ 3,-
Nr. 508	Mandelcreme mit Krokant	€ 3,-
Nr. 509	Panna Cotta mit Himbeersauce	€ 3,-

Mehr Auswahl zu Buffets ab 15 Personen finden Sie auf unserer Website.

Weihnachtsspecial

Nr. 311 **Gefüllter Babyputer** oder **Ganze Gans gefüllt**
(beides fertig gebraten)
>>> auf Anfrage

Weihnachten & Silvester



Kulinarische Feiertage

Hinweis Zusatzstoffe

In unseren Speisen werden nur die unbedingt notwendigen Zusatzstoffe verwendet:

1. Farbstoff
2. Konservierungsmittel
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Süßungsmittel
6. geschwefelt
7. gewachst
8. Phosphat
9. geschwärzt
10. Alkohol
11. Zuckerarten-Süßungsmittel
12. koffeinhaltig

Hinweis Allergene

In unserem Unternehmen werden folgende Allergene verarbeitet:

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C. Eier und Eiererzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F. Soja und Sojaerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J. Senf und Senferzeugnisse
- K. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L. Lupinen und Lupinerzeugnisse
- M. Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- N. Schwefeldioxid und Sulfit

Kreuzkontaminationen der Allergene können in unserem Betrieb nicht ausgeschlossen werden. Für nähere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Lieferbedingungen für alle Angebote:

Die **Lieferung** ist an **Heiligabend**, dem **1. Weihnachtsfeiertag**, am **2. Weihnachtsfeiertag** und **Silvester** möglich, solange unsere Kapazitäten ausreichen.

Daher bestellen Sie bitte rechtzeitig!

Abholzeiten in unserem Laden:

Heiligabend von 14.30 Uhr bis 16 Uhr

1. Weihnachtstag von 11 Uhr bis 12 Uhr

2. Weihnachtstag von 11 Uhr bis 12 Uhr

Silvester von 15 Uhr bis 16 Uhr

Auslieferungen zu Ihnen:

Heiligabend von 14.30 Uhr bis 17 Uhr

1. Weihnachtstag von 10.30 Uhr bis 12.30 Uhr

2. Weihnachtstag von 10.30 Uhr bis 12.30 Uhr

Silvester von 16 Uhr bis 19 Uhr

Die Anlieferung richtet sich nach unserem Routenplan.

Anlieferungskosten werden nach Entfernung berechnet.

Die Gerichte sind ofenfertig zubereitet. Eine Beschreibung zum Erwärmen ist jedem Gericht beigelegt.

Bitte beachten Sie, dass wir an den Feiertagen keine Änderungswünsche der Menüs berücksichtigen können.

Montags bis Samstags 7 - 14 Uhr, telefonisch bis 18 Uhr und nach Vereinbarung

Trierer Straße 713 | 52078 Aachen-Brand

Telefon 0241 - 52 62 17

Fax 0241 - 56 27 14

Mobil 0173 - 538 91 37

E-Mail info@feinkost-luetten.de

Internet www.feinkost-luetten.de