

Weihnachten & Silvester

Kulinarische Feiertage

Köstlichkeiten

Nr. 650

Gebratene Gänsekeule an Steinpilzrahm
mit Apfelrotkohl,
dazu Serviettenknödel

Preis pro Portion
€ 17,60

Nr. 651

Wildragout
mit Gemüsebouquet
und Butterspätzle

Preis pro Portion
€ 18,30

Nr. 652

Gebratene Gänsebrust ohne Knochen
an Steinpilzsauce, dazu Rosenkohl
und Kartoffelgratin

Preis pro Portion
€ 19,80

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

Festtagsbuffet

Nr. 660

Festtagsbuffet
ab 8 Personen

Preis pro Person
€ 30,60

- 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

Alle Preise
sind **NETTO**
zzgl. MWSt.

Bestellen Sie ganz bequem
ONLINE oder rufen Sie uns an

Kulinarische Buffets

Nr. 700

Kaltes Buffet
ab 3 Personen

Preis pro Person
€ 22,50

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. 701

Kaltes Buffet
ab 3 Personen

Preis pro Person
€ 24,50

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

Alle Preise
sind **NETTO**
zzgl. MWSt.

Nr. 670

Kalt-Warmes Buffet
ab 6 Personen

Preis pro Person
€ 29,70

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

Nr. 671

Kalt-Warmes Buffet
ab 6 Personen

Preis pro Person
€ 31,40

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

Mehr Auswahl an Buffets ab 15 Personen
finden Sie auf unserer Website

Drei-Gänge- Menü

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

VORSPEISE

Nr. 710	Auswahl an Pastete, Terrine und Birne mit Frischkäse, Winterlicher Blattsalat, Partybrötchen und Kräuterbutter	€ 10,20
Nr. 711	Mediterraner Vorspeisenteller mit Anti-Pasti, Melone und Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, Partybrötchen und Kräuterbutter	€ 11,30
Nr. 712	Edelfischteller mit Räucherfischauswahl, Cocktailsauce, Anti-Pasti, Partybrötchen und Kräuterbutter	€ 12,50

HAUPTGERICHT

Nr. 680	Schweinefilet an Morschel-Rahmsauce, Butterspätzle und Kaisergemüse	€ 15,90
Nr. 681	Rinderschmorbraten an Pommery-Senfsauce, Kartoffelgratin und Broccoli	€ 16,70
Nr. 682	Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce, Bandnudeln und Blumenkohl	€ 17,10
Nr. 683	Hirschbraten an Preiselbeer-Madeirasauce, gebratene Serviettenknödel und Böhnchen im Speckmantel	€ 22,60
Nr. 684	Lachs- und Zanderfilet an Sauce Hollandaise, Reis und Grillgemüse	€ 19,40

DESSERT

Nr. 720	Cranberrymousse mit Cassislikör	€ 3,50
Nr. 721	Tiramisucreme	€ 3,50
Nr. 722	Schokomousse mit weißen Schokorasperln	€ 3,50
Nr. 723	Mandelcreme	€ 3,50
Nr. 724	Panna Cotta mit Himbeersauce	€ 3,50
Nr. 725	Mascarpone mit Cookies und Trauben	€ 3,50

Weihnachtsspezial

Nr. 661	Gefüllter Babyputer oder Ganze Gans gefüllt (beides fertig gebraten) >>> auf Anfrage
---------	--

Bestellen Sie ganz bequem
ONLINE oder rufen Sie uns an



Alle Preise sind NETTO
zzgl. der gesetzlichen MWst.

Hinweis Zusatzstoffe

In unseren Speisen werden nur die unbedingt notwendigen Zusatzstoffe verwendet:

1. Farbstoff / 2. Konservierungsstoff / 3. Antioxidationsmittel / 4. Geschmacksverstärker / 5. Phosphat / 6. gewachst / 7. geschwefelt / 8. geschwärzt / 9. Süßungsmittel / 10. Phenylalaninquelle / 11. Alkohol / 12. Zuckerarten-Süßungsmittel / 13. Verzehr abführend / 14. koffeinhaltig / 15. chininhaltig / 16. taurinhaltig

Hinweis Allergene

In unserem Unternehmen werden folgende Allergene verarbeitet:

- A. glutenhaltiges Getreide / A.1 Roggen / A.2 Weizen / A.3 Dinkel / A.4 Gerste / A.5 Hafer / A.6 Kamut / B. Krebstiere / C. Eier / D. Fisch / E. Erdnüsse / F. Soja / G. Milch / H. Schalenfrüchte / H.1 Mandeln / H.2 Haselnüsse / H.3 Cashewnüsse / H.4 Makadamia-Queenslandnüsse / H.5 Paranüsse / H.6 Pekanüsse / H.7 Pistazien / H.8 Walnüsse / I. Sellerie / J. Senf / K. Sesam / L. Schwefeldioxid / M. Lupine / N. Weichtiere

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

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 7–14 Uhr
Telefonisch bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung

Trierer Straße 713 | 52078 Aachen-Brand
Telefon 0241 - 52 62 17
Mobil 0173 - 538 91 37
E-Mail info@feinkost-luetten.de

Lieferbedingungen für alle Angebote:

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

Bitte bestellen Sie daher rechtzeitig! Danke

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.

Bestellen Sie ganz bequem
ONLINE oder rufen Sie uns an