

# 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  
Rindergeschnetztes „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