

## **Food Pick Up and Serve**

Frohe und stressfreie Weihnachten mit Cook@Work

### **Vorspeisen**

Eingelegter Tafelspitz in Kräuter-Vinaigrette mit rosa Pfefferbeeren und Kren

Butter-Fly Garnelen an Mango-Avocado Salsa mit Koriander

Kürbis-Salat mit Rosinen & Cranberries mit Apfel-Essig und geräucherter Entenbrust

Gemüse-Antipasti mit Kräutern und Knoblauch abgerundet

**Jede Vorspeise 200g € 7,00**

---

### **Suppen**

Rahmsuppe von der Schwarzwurzel mit Speck-Croûtons

Essenz vom Rind mit Klößchen, Eierstich und Gemüsewürfel

Fisch-Potage mit Pernod und Fenchel

**Jede Suppe 200 ml € 4,00**

---

### **Fisch & Schalentiere**

Norweger Lachs-Schnitte mit Safran-Sauce  
Blattspinat

Zander gebraten, Pommery-Senf-Sauce  
Fenchel-Möhren-Gemüse

6 Scampi 8/12er Sea Water ausgelöst  
Sauce-Provenzal

Wahlweise Reis-Duo, Gnocchi oder Schloss-Kartoffeln

**Je Portion € 19,00**



## **Geflügel & Fleisch**

Landente, roh gefüllt mit Maronen-Brotfüllung und Sauce für 2 Personen ca. 2,2 kg

Gebratene Landente, ausgelöst, zum wiedererhitzen und Sauce für 2 Personen  
Je Ente € 35,00

Barberie Entenbrust mit Orangen-Sauce ca. 200 g pro Portion  
Je Portion € 17,00

Freiland Gans, roh, mit Apfel-Rosinen-Füllung mit Sauce ca. 4,5 kg roh für 4 Personen

Gänsebraten, ausgelöst mit Apfel-Rosinenfüllung und Sauce zum Regenerieren  
für 4 Personen, Je Gans € 90,00

Kalbssteak (200 g) mit Zwiebel-Käse-Kruste und Portwein-Sauce  
Je Portion € 18,00

Rehkeule in Wacholder-Rahm-Sauce geschmort und Preiselbeer-Gelee  
Je Portion € 15,00

### **Wählen Sie je 1 Gemüse und 1 Beilage zu den Fleischgerichten:**

#### **Gemüse**

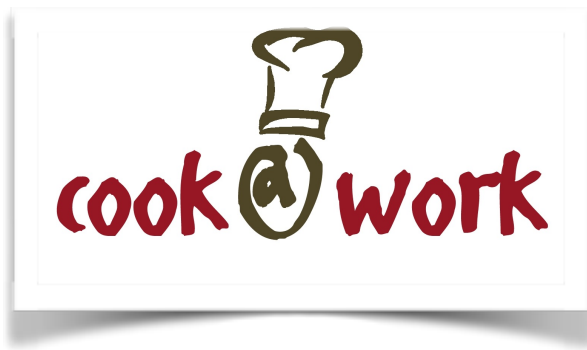
Apfel-Rotkohl  
Rahm-Wirsing  
Speck-Rosenkohl  
Buntes Rübengemüse mit Majoran  
Bohnen im Speckmantel  
Geschwenkte Champignons in Thymian  
Glasierete Maronen  
Möhren in Nuss-Butter mit Ingwer

**Jede Portion € 2,00**

#### **Beilagen**

Kartoffel-Gratin  
Butter-Spätzle  
Serviettenknödel  
Kartoffel-Knödel, halb und halb  
Rosmarin-Kartoffeln

**Jede weitere Portion € 2,00**



## Dessert

Punsch-Pflaumen mit Mohn-Marzipan-Mousse  
Spekulatius-Tirami Su im Glas mit angemachten Kirschen  
Apfel-Tarte mit Eierlikör oder Vanille-Sauce  
Panna Cotta mit Zitronengras und Papaya-Mango-Kompott

**Je Portion € 4,50**

---

**Sie erhalten Ihre Bestellung in Einweggeschirr,  
einzeln verpackt mit und einer Kochanleitung**

### **Wie kommen Sie zum Genuss?**

1. Telefonisch Bestellung oder per E-Mail
2. Schriftliche Bestätigung per E-Mail mit Auftragspreis
3. Abholung am Mittwoch, den 23.12. ab 12-18 Uhr oder  
am Donnerstag, den 24.12. ab 9 -12 Uhr
4. Abholung an den Feiertagen bis 12 Uhr zzgl. € 10,00 Aufschlag je Abholung
5. Die Zahlung erfolgt bei Abholung  
**(Leider keine Kartenzahlung möglich)**