



Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011

**Frohe und stressfrei Weihnachten mit Cook @ Work**  
**Pick Up & serve von unseren leckeren Klassiker**

Gebratene Landente, frisch aus dem Ofen, warm im Ganzen oder ausgelöst  
zum Wiedererhitzen und Orangen-Sauce für 2 Personen/ ca. 2,2 kg

**Je Ente € 50,00**

Gänsebraten, mit Apfel-Rosinenfüllung und Sauce  
Frisch aus dem Ofen oder ausgelöst zum Regenerieren für 4 Personen/ ca. 4,5 kg

**Je Gans € 120,00**

Kalbs Rückensteak mit Pilzen in Rahm Sauce (200g)

**Je Portion € 24,00**

6 Black Tiger Prawns 8/12er Kaliber in Hummer-Bisque, Blattspinat, Sepia-Pasta

**Je Portion € 26,00**

Ragout vom Rotwild aus der Gohrde mit Portwein-Preiselbeer Sauce

**Je Portion € 22,00**

Vegan: gefüllte Kohlrabi mit Gemüse-Risotto in Safran Sauce

**Je Portion € 15,00**

**Zu den Gerichten inklusive:**

**wählen Sie je 1 Gemüse und 1 Beilage**

**Gemüse**

Apfel-Rotkohl

Rahm-Wirsing

Mandel-Brokkoli

Speck-Rosenkohl

Glasierte Maronen

Bohnen im Speckmantel

Buntes Rübengemüse mit Majoran

**Jede weitere Sorte extra dazu pro Portion € 3,00**

**Beilagen**

Butter-Spätzle

Kartoffel-Gratin

Serviettenknödel

Rosmarin-Kartoffeln

Kartoffel-Knödel halb und halb

**Jede weitere Sorte extra dazu pro Portion € 3,00**



---

*Cooking since 1983/ Founded 2003/ Established 2011*

**Dessert**

Dessert im Gläschen (150 ml)

Marzipan-Mohn Mousse mit Rum Kirschen (Vegan)

~o~

Panna Cotta von der Tonka Bohne mit Mango-Limetten Salat

~o~

Mousse von der Zartbitter Schokolade mit Eier-Grog

Pro Dessert € 4,50

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

1. Telefonische oder E-Mail Bestellung
2. Bestätigung per E-Mail mit Auftrags-Preis
3. Abholung am Donnerstag 23.12 ab 10-18 Uhr
4. Abholung Heilig Abend, Freitag /24.12. ab 10 bis 15 Uhr
5. Abholung 1 Feiertag, Samstag/ 25.12. ab 10-15 Uhr
6. Abholung 2 Feiertag, Sonntag/ 26.12. ab 11-15 Uhr
7. Zahlung erfolgt bei Abholung oder vorab per Rechnung

**Leider keine Kartenzahlung möglich**