Koch-Box-Angebot

Vorspeisen:

Gratinierter Ziegenfrischkäse

Mit Honig & Thymian gratinierter Ziegenfrischkäse (zum Selbergratinieren)
mit Rote Beete-Salat

Kürbis-Gorgonzola-Quiche

Eine Quiche aus Kürbis & Gorgonzola dazu Feldsalat mit einer Apfel-Zwiebel Vinaigrette

Kräuterflädle-Suppe

Klare Fleischbrühe mit Kräuterflädle als Einlage

Hauptgerichte:

Wildedelragout

vom Reh & Wildschwein aus heimischen Wäldern mit Apfel-Rotkraut & unsere Semmelknödel

Überbackenes Schweinefilet

Mit Birne & Brie überbackenes Schweinefilet in einer Rahmsoße
dazu Wintergemüse & unsere Eierspätzle

Saltimbocca alla Roma

Mit Rauchfleisch und Salbei gefülltes Kalbschnitzel in einer Salbeirahmsoße
dazu Wintergemüse & unsere Eierspätzle

Gefüllte Zucchini

Zucchini gefüllt mit Bulgur, Spinat, Gemüse & Käse in einer Tomatensoße
dazu angebratene Kräutergrießschnitten

Fisch-Gerichte auf Anfrage.

Desserts:

Zwetschgentiramisu

bestehend aus einer Mascarponekrem, Zwetschgen & Spekulatius

Bratapfel-Panna Cotta

Panna Cotta mit Bratapfel-Kompott, Rosinen, Nüssen & Zimt

Koch-Box als II-Gang-Menü	***Koch-Box als III-Gang-Menü***
z. Bsp. Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert	Vorspeise, Hauptgang & Dessert
27,00 € pro Menü	**31,00 € pro Menü**

Dietfurt

GASTHAUS MÜHLE

RESTAURANT | CATERING | BIERGARTEN | GÄSTEZIMMER

KOCH-BOXEN:

Die Speisen werden alle verpackt ausgehändigt & sind so beschaffen, dass Sie lediglich nochmals erhitzt werden müssen.

Zu jeder Koch-Box gibt es auch noch eine Zubereitungsanleitung als Unterstützung dazu.

All unsere Desserts sind in Portionsgläschen abgefüllt.

Das **Pfand** hierfür beträgt **2,00 € pro Glas** und wird bei Rückgabe wieder erstattet.

ABHOLZEITEN:

DIE ABHOLZEITEN KÖNNEN TELEFONISCH BEI DER BESTELLUNG VEREINBART WERDEN.

Aus organisatorischen Gründen können diese NUR an Heilig Abend, 24.12. zwischen 10:00 & 14:00 Uhr abgeholt werden. Eine Abholung danach oder an den Feiertagen selbst ist nicht möglich.

TELEFONISCHE BESTELLUNG UNTER DER 07571 / 51715.