

Als weihnachtlichen Familienspaß empfehlen wir



Fondue
in Würfel geschnitten
von Pute, Schwein, Rind



Dazu unsere herzhafte Fleischbrühe
(mit unseren hausgemachten Butterklößchen
eine feine Suppe für den nächsten Tag!)
und unsere
selbst hergestellten Fonduesoßen
Knoblauch-, Cocktail- und Curryhonigsoße,
Basilikum-Dip



Als süße Krönung
Schokomousse mit Zimt-Rotweinkirschen
(schmeckt lecker zu Vanilleeis)



Wir wünschen Ihnen ein besinnliches und
schönes Weihnachtsfest

Ihr Partyservice Güntert

Hördener-Str. 5 Hörden 76571 Gaggenau
www.schlemmer-service-guentert.de
Ihr Party-Telefon: 07224 2405

Kleinigkeiten zum Vesper

Fleischsalat
Straßburger Wurstsalat
Lauch- und Lachscreme
Vorgebackene Blätterteigstückchen
z.B. Schlemmertörtchen, Hackschnecken, Schinkentäschle

Festtagsuppen

Rinderkraftbrühe mit Butterklöße
Maronencremesüppchen



Kulinarische Spezialitäten

- ganz einfach im Backofen
alles mit genauer Zeit- und Temperaturangabe



Unsere traditionellen
gefüllten Hähnchenbrustfilets in Rieslingsoße
(ca. 50-60 Minuten 175°C)

Zum Aufwärmen in der Soße fix und fertig

Putenfilet am Stück in Sauce Bernaise
Rinderhüftstreifen in Rotweinsauce
Hähnchen-Ragout fin
Kalbfleischstreifen in Steinpilzrahmsauce
Sauerbraten mit Preiselbeeren
Hirschrahmagout mit Preiselbeeren
Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterrahmsauce

Als hausgemachte Beilagen

Kartoffel-, Gemüsegratin
Spätzle, Kartoffelklöße,
Serviettenknödel, Rotkraut



Alle Fertiggerichte in speziellen Schalen für Micro
oder Backofen mit genauer Aufwärmanleitung;
mind. 5 Tage haltbar