

PAPILLON DELIKAT - VORBESTELLUNG WEIHNACHTSMENÜ TO GO 2020

BESTELLSCHLUSS: 16. DEZEMBER 20.00 Uhr

Liebe Delikatessenfreunde,

Weihnachten kündigt sich langsam an und damit die Frage nach Eurer feierlichen Verköstigung. Da es ab diesem Jahr keinen gewohnten Aufenthalt im bekannten Papillon mehr geben kann, möchten wir Euch zu Hause verwöhnen und das am besten möglichst preiswert und unkompliziert, dabei aber trotzdem auf dem besten bekannten und geschätzten Niveau.

Wir bieten Euch die Möglichkeit Marcells Kochkünste zu Hause zu erleben und dabei wenigstmöglich Aufwand zu haben. Bestellt Euch Euer Menü bis zum 16.12. und holt Euch alles zwischen dem 22. und 24. 12. ab. Macht alles nur warm und tut so, als ob Ihr das alles selbst gekocht habt...ganz bequem!



Anzahl	Gericht / Menübestandteil / Beschreibung	Einzel-Preis	Gesamt-Preis	Abholung am:
	Getrüffeltes Selleriecrèmesüppchen Im 800ml Glas geweckt, ausreichend für 4 Portionen als Vorsuppe. Das Glas mit leicht geöffnetem Deckel im Wasserbad erhitzen und servieren.	10,00 €		
	Tomatisiertes Kartoffelsüppchen (Größe und Zubereitung wie oben)	10,00 €		
	Wildschweinbraten aus dem Parchimer Forst 4 Portionen à 160g Fleischeinwaage vom superzarten Wildschwein in einer köstlichen Backpflaumensauce, evakuuiert. Ihr legt den Beutel einfach ins Wasserbad und lasst alles schonend erwärmen.	34,00 €		
	Geschmorte Entenkeulen 4 Entenkeulen, zart geschmort, in einer köstlichen Backpflaumensauce, evakuuiert. Im Wasserbad erwärmen, wenn gewünscht backt Ihr die Keulen im Ofen mit etwas Honig knusprig.	34,00 €		
	Kartoffelgratin 4 Portionen köstlichen Gratins à ca 200g in einer ökologisch vorbildlichen Backform, für Euch vorbereitet. Ihr lasst sie einfach im Backofen langsam warm werden und genießt die tolle Beilage.	10,00 €		
	Quitten-Rotkohl Im 800ml Glas geweckt, ausreichend für 4 Portionen als weihnachtliche Beilage. Das Glas mit leicht geöffnetem Deckel im Wasserbad erhitzen und servieren.	10,00 €		
	Sesam-Möhren in Safranbutter 4 Portionen à 200g, evakuuiert. Ihr legt den Beutel einfach ins Wasserbad und lasst alles schonend erwärmen.	10,00 €		
	Zweierlei Schokoladencrème (1 Glas = 1 Portion) Aus weißer und zartbitterer Schokolade mach Marcel 2 Crèmes, die im 200ml Glas eine wunderbare Mischung ergeben.	6,00 €		
	Weihnachtliche Panna Cotta mit Zimtkirschen (1 Glas = 1 Portion) Ein Klassiker aus unserer Küche und eine schöne Abrundung Eures Menüs!	6,00 €		