

Außer Haus-Angebot im Papillon Delikat

Stand: 27. April 2021 (solange der Vorrat reicht)

Bitte beachtet auch unser Frischfleischangebot!!!

P.S. Aufgrund der steigenden Nachfrage... wir versenden unsere Feinkostprodukte auch gern an Euch! Schreibt uns eine Mail mit Euren Wünschen und wir legen los, beraten Euch aber vorher zu Möglichkeiten und Versandpreisen. Ein Shop ist für die nahe Zukunft geplant.				
Artikel	Beschreibung	Gewicht/ Volumen	Verpackung	Preis brutto
Suppen & Gemüse, eingeweckt				
Getrüffeltes Sellerie-Süppchen	püriert, mit Trüffelöl verfeinert	800ml	Glas	9,50 €
Tom Kha Gai-Suppe	mit Hähnchen und Shitakepilzen	400ml	Glas	6,00 €
Kartoffel-Walnuss-Süppchen	mit Kartoffeln, Walnüssen, Butter, Sahne, püriert	400ml	Glas	4,90 €
Kartoffelsüppchen mit geröstetem Knoblauch	mit Kartoffeln, gerösteter Knoblauch (riecht nicht mehr!), Sahne, Gewürze, püriert	800ml	Glas	9,50 €
Ratatouillegemüse	mit Tomaten, Paprika, Auberginen, Zucchini - tolle Beilage!	400ml	Glas	5,50 €
Quitten-Rotkohl	fruchtiger Rotkohl mit heimischen Quitten	800ml	Glas	9,50 €
Fisch, Geflügel & Fleisch, tiefgefroren				
Gebeiztes Lachsfilet (TK)	Norwegisch, antauen lassen und dann selbst tranchieren, eine Delikatess!	ca. 200g	Vakuumbbeutel	11,-€/ 100g
Mariniertes Müntzer Weisfilet (TK)	mit Olivenöl und SoulSpice "Fischgewürz", ca. 280g, Sauce bieten wir separat an	ca. 300g	Vakuumbbeutel	2,90€/ 100g
Skreifilet (TK)	wunderbares Filet vom Winterkabeljau, küchenfertig portioniert, ungewürzt	ca. 300g	Vakuumbbeutel	3,20€/ 100g
Mariniertes Norweg. Lachsfilet	mit Gremolata aus Dill, Petersilie Thymianöl, auftauen lassen, dann Backen oder Braten	ca. 300g	Vakuumbbeutel	4,00€/ 100g
Marinierte Black Tiger-Garnelen (TK)	mit Zitronengras-Chiliöl, Sesam, Zitronenpfeffer	10 Stück	Vakuumbbeutel	13,90 €
Geschmorte Lammkeule (TK)	fertig geschmort und wunderbar zart, die passende Sauce gibt es auch, für 3-4 Pers.	ca. 1300g	Vakuumbbeutel	3,10€/ 100g
Hähnchenkeulchen à la Coq au Vin	mariniert, Sous-Vide-gegart, mit Haut, im Wasserbad erwärmen oder im Ofen knusprig backen	4 Stück	Vakuumbbeutel	1,40€/ 100g
Schäufelbraten vom Rind (TK)	butterzart, im Stück, Sauce bieten wir separat an	ca. 500g	Vakuumbbeutel	3,60€/ 100g
Geschmortes Ochsenbäckchen (TK)	butterzart, portioniert, Sauce bieten wir separat an	ca. 500g	Vakuumbbeutel	4,20€/ 100g
Schmorbraten (TK)	zart geschmortes Bio-Rindfleisch aus der Region dazu passt unsere Bratensauce perfekt	4 Portionen	Vakuumbbeutel	4,20€/ 100g
Geschmortes Kalbsbäckchen (TK)	butterzart, Sauce bieten wir separat an	1 Stück	Vakuumbbeutel	4,20€/ 100g
Gebeiztes und luftgetrocknetes Schweinefilet	zum Aufschneiden und Genießen, aromatisch und in toll im Biss	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	4,90€/ 100g
Gebeizter Rehrücken (TK)	aus dem heimischen Forst, antauen lassen und dann selbst tranchieren, eine Delikatess!	70-100g	Vakuumbbeutel	9,90€/ 100g
Fix & Fertig				
Mediterraner Gulaschtopf	mit Kalbfleisch, mediterranem Gemüse und Kartoffeln, fix & fertig	800ml	Glas	9,90 €
Rinds-Bolognese "Asiatisch"	pikant gewürzte Hacksauce aus Bio-Rindfleisch, zu Pasta, Reis oder Kartoffeln	400ml	Glas	6,50 €
Vegetarische Lasagne	Ihr backt sie ca. 60 min...fertig, lecker! Mit Sojahack und Bechamelsauce	ca. 900g	Vakuumbbeutel	11,00 €
Rinderpastete "Deli-Pie Lamm" (TK)	Ihr backt ihn ca. 60 min...fertig, lecker! Lammfleisch, Wurzelgemüse, Käse, Blätterteigmantel	ca. 2300g	Vakuumbbeutel	19,50 €
Vegetarische Pastete "Deli-Pie LINSE" (TK)	Ihr backt ihn ca. 60 min...fertig, lecker! Linsenbolognese, Käse, Blätterteigmantel	ca. 900g	Vakuumbbeutel	11,00 €
Chutneys & Co.				
Tomaten-Oliven-Tapenade	als herzhafter Dip und Aufstrich	200 ml	Glas	4,50 €
Johannisbeermarmelade	als Brotaufstrich oder zu Käse und Fleisch	200 ml	Glas	4,50 €
Kumquatsmarmelade à la Bombay Crushed	fruchtiger Dip zu Käse und Fleisch mit Gin	200 ml	Glas	5,50 €
Johannisbeer-Wacholder-Chutney	fruchtiger Dip zu Käse und Fleisch	200 ml	Glas	4,50 €
Cumberland-Sauce	Klassiker für Eure Grillabende! Ein Dip mit Johannisbeeren und Gewürzen.	200 ml	Glas	4,50 €
Ingwer-Gelee	als pikant-süßer Dip oder Aufstrich	200 ml	Glas	4,50 €
Balsam-Tomaten	Kirschtomaten in Balsamico-Vinaigrette tolles Antipasti	200 ml	Glas	3,50 €
Mango-Chutney	Zu Käse perfekt	200 ml	Glas	4,50 €
Tomaten-Relish	Zu Fleisch und Käse	200 ml	Glas	4,50 €
Orangenmarmelade	als Aufstrich, zu Käse	200 ml	Glas	4,50 €
Käse-Crème	aus Cheddar, Sahne und Gewürzen, perfekt zu Tortillas und Chips	200 ml	Glas	4,50 €

Außer Haus-Angebot im Papillon Delikat
Stand: 27. April 2021 (solange der Vorrat reicht)
Bitte beachtet auch unser Frischfleischangebot!!!

Saucen				
Sauce Papillaise	Marcel's Variation einer Hollandaise mit frischem Estragon, macht Euren Spargel einzigartig!	200ml	Glas	4,00 €
Honig-Dijondressing	feines Salatdressing	200ml	Flasche	3,50 €
Französische Sauce	klassisch zu den Hähnchenkeulen à la Coq au Vin, mit Rotwein, Champignons, Möhren, Zwiebeln	400 ml	Glas	4,50 €
Pikante Erdnuss-Sauce	zu Nudel- und Reisgerichten und asiatischer Küche, aber auch als Dip prima	200 ml	Glas	4,00 €
Djionsauce	Crémige Sauce zu Fisch, Hähnchen, Senf oder einfach zu Kartoffeln und Gemüse	400 ml	Glas	5,00 €
Meerrettichsauce	zu Fisch- und Geflügelgerichten oder einfach zu Kartoffeln und Gemüse	400 ml	Glas	4,50 €
Lammbratensauce	aus Lammfond, zur Lammkeule oder Lammkoteletts	400 ml	Glas	4,50 €
Orangen-Ingwersauce	zu geschmortem Geflügel perfekt	400 ml	Glas	4,50 €
Vegane Bratensauce	tolle Alternative zu Fleisch und Milchprodukten	400 ml	Glas	4,50 €
Bratensauce	für Fleisch- und Geflügelgerichte	400 ml	Glas	4,50 €
Fisch-Fond mit Flusskrebsschwänzen	aus Kabeljau und Wels, geweckt, für Saucen und Suppen	400 ml	Glas	7,50 €
Kalbs-Fond	aus Kalbfleisch, geweckt, toll für Saucen und als Brühe	400 ml	Glas	7,50 €
Wild-Fond	aus Reh- und Schafsknochen, geweckt, toll für Saucen und als Brühe	400 ml	Glas	7,50 €
Fond-Konzentrat	aus Rinderknochen der Nossentiner Heide, zum Ansetzen und Verfeinern von Saucen	70 ml	Glas	6,50 €
Butter & Schmalz				
Sesambutter	mit schwarzem Knoblauch	200ml	Glas	4,50 €
Bärlauchbutter	mit frischem Bärlauch	200ml	Glas	4,50 €
Toskanabutter	mit getrockneten Tomaten	200ml	Glas	4,50 €
Garnelenbutter	herrlich nussig und eine wahre Delikatesse Zum Verfeinern von Speisen	70 ml	Glas	4,50 €
Tomatenbutter	unser Klassiker, perfekt mit flockigem Meersalz	200 ml	Glas	4,50 €
Dijonbutter	Mit Dijonsenf	200 ml	Glas	4,50 €
Portweinbutter	mit geschmorten Zwiebeln	200 ml	Glas	4,50 €
Gäneschmalzfleisch	aus Gäneschmalz, mit Gänsefleisch	200 ml	Glas	4,50 €
Pesto & Würziges				
Knobi-Crème	zum Verfeinern und Würzen oder als wirksame Abwehr von Vampieren	200 ml	Glas	5,50 €
Eingelegter Ingwer	für asiatische Küche, Sushi und Salate	200 ml	Glas	3,50 €
Sambal Oelek	ein Klassiker, nun auch mit Marcel's Handschrift	70 ml	Glas	4,50 €
Salz-Zitronen	Zum Würzen von Speisen, speziell Fisch- und Gemüsegerichten, für selbstgemachte Kräuterbutter	200 ml	Glas	4,90 €
Tomatenpesto	aus getrockneten Tomaten	200 ml	Glas	4,50 €
Petersilienpesto	mit Pinienkernen und Olivenöl, vegan	200 ml	Glas	5,50 €
RUBILLON	Gewürzmischung & Trockenbeize mit Paprika, Kurkuma, Knoblauch usw.	43g	Glas	3,00 €
Estragonsenf	Toller Kräutersenf mit angenehmer Schärfe	70 ml	Glas	3,90 €
Feigensenf	aus frischen Feigen, perfekt als Dip zu Käse & Co.	70 ml	Glas	3,90 €
Desserts & Süßes				
Schokoladenkuchen im Glas	zum Selberbacken, bei 165 Grad Umluft ohne Deckel 20-25 min backen	200 ml	Glas	5,50 €
Mango-Mohn-Trifle	mit Joghurt, Bisquit und Mangomark	200 ml	Glas	4,50 €
Mecklenburger Götterspeise	mit Johannisbeergrütze und Joghurt-Limettencreme	200 ml	Glas	4,50 €
Zitronen-Mohn-Trifle	mit Lemon-Curd, Mohn-Topfencrème und Bisquit	200 ml	Glas	4,50 €