

Außer Haus-Angebot im Papillon Delikat
Stand: 13. Juli 2021 (solange der Vorrat reicht)

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
Frischfleisch aus der Nossentiner Heide aus biologischer Zucht				
Susländer Doppel Dry aged von Landschwein	pro Packung 1 Tomahawk und ein Nackensteak 25 Tage gereift, perfekt für Grill und Pfanne	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	3,20€/100g
Filet vom Rind	TK, unbehandelt	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	5,50€/100g
Filet vom Rind - Endstücke	TK, unbehandelt	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	4,50€/100g
Filetgulasch vom Rind	TK, unbehandelt, geschnitten	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	4,20€/100g
Hackfleisch	TK, unbehandelt	1 kg	Vakuumbbeutel	14,18 €
Burger-Patties	TK, unbehandelt, 2 Stk à ca. 230g	ca. 460g	Vakuumbbeutel	10,90 €
Tomahawk-Steak (Entrecôte mit Rippenknochen)	das perfekte Steak, reift bei uns im Dry Ager 10 Wochen am Strang	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	7,49€/100g
Markknochen	TK, zum Ansetzen von Rinderbrühe und Saucen	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	1,11€/100g
Wasserbüffel-Hackfleisch (TK)	TK, aus Wendisch Waren, sehr mager und aromatisch, ca. 500g	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	2,70€/100g
Suppen & Gemüse, eingeweckt				
Kartoffelsüppchen mit geröstetem Knoblauch	püriert, wunderbar würzig, ohne den lästigen Knobigeruch	800ml	Glas	9,50 €
Tomatisiertes Kartoffelsüppchen	mit Kartoffeln, Tomate, Sahne, püriert	400ml	Glas	4,90 €
Spargelsüppchen	aus Wöbblener Spargel	400ml	Glas	4,90 €
Kartoffel-Walnuss-Süppchen	mit Kartoffeln, Walnüssen, Butter, Sahne, püriert	400ml	Glas	4,90 €
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 Welsfilet (TK)	mit Olivenöl und SoulSpice * Fischgewürz, ca. 280g, Sauce bieten wir separat an	ca. 300g	Vakuumbbeutel	2,90€/100g
Marinierte Black Tiger-Garnelen (TK)	mit Zitronengras-Chiliöl, Sesam, Zitronenpfeffer	10 Stück	Vakuumbbeutel	13,90 €
Marinierte Sous Vide-Rippchen	Gewürzt, gegart, perfekt für Grill und Pfanne	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	2,22€/100g
Geschmorte Ochsenbäckchen	Zart geschmort vom Irischen Rind, einfach erwärmen, Sauce dazu, perfekt!	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	4,20€/100g
Geschmorte Beinscheiben à la Ossobuco	Zart geschmorte Beinscheiben vom Nossentiner Rind, einfach erwärmen, Sauce dazu, perfekt!	nach Gewicht	Vakuumbbeutel	3,60€/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
Schmorbraten (TK)	zart geschmortes Bio-Rindfleisch aus der Region dazu passt unsere Bratensauce perfekt	4 Portionen	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				
Grill-Baguette, Kräuter oder Toskana	Pahnkes Baguette, gefüllt mit unserer Kräuterbutter und Gewürzen, Kurz aufbacken, fertig, köstlich	Stück	Vakuumbbeutel	5,50 €
Rinds-Bolognese "Asiatish"	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 €
Pastete "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.				
Kumquatsmarmelade à la Bombay Crushed	leicht herb, mit Gin, Limette und Rohrzucker	200 ml	Glas	5,50 €
Tomaten-Paprika-Chutney	Süß und pikant, zu Fleisch und Käse	200 ml	Glas	4,50 €
Rhabarber-Tomatenmarmelade	Süß und pikant, toller Käsedip	200 ml	Glas	5,50 €
Orangensauce	Süß und pikant, toller Käsedip	200 ml	Glas	5,50 €
Tomaten-Oliven-Tapenade	als herzhafter Dip und Aufstrich	200 ml	Glas	4,50 €

Außer Haus-Angebot im Papillon Delikat

Stand: 13. Juli 2021 (solange der Vorrat reicht)

Johannisbeermarmelade	als Brotaufstrich oder zu Käse und Fleisch	200 ml	Glas	4,50 €
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 €
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 €
Nacho-Dip	aus Cheddar, Sahne und Gewürzen, perfekt zu Tortillas und Chips	200 ml	Glas	4,50 €
Saucen				
Sauce Papillaise	Marcel's Variation einer Hollandaise mit frischem Estragon, macht Euren Spargel einzigartig!	200ml	Glas	4,00 €
BBO-Sauce	Würzige Sauce zum Grillen	200ml	Flasche	4,50 €
Französische Sauce (Rest)	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 €
Dijonsauce	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 €
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 €
Tomatenbutter	unser Klassiker, perfekt mit flockigem Meersalz	200 ml	Glas	4,50 €
Portweimbutter	mit geschmorten Zwiebeln	200 ml	Glas	4,50 €
Gänseschmalzfleisch	aus Gänseschmalz, mit Gänsefleisch	200 ml	Glas	4,50 €
Pesto & Würzige				
Rosmarin-Honig	aus Butter, frischem Rosmarin und Honig würzig, süß, köstlich!	200 ml	Glas	6,00 €
Knoblauchzehen in Öl	Mit Chemicuri-Gewürz von SoulSpice in Rapsöl	200 ml	Glas	4,00 €
Tomaten in Öl	getrocknete Tomaten in Öl	200 ml	Glas	3,50 €
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 €
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 €
Feigensenf	aus frischen Feigen, perfekt als Dip zu Käse & Co.	70 ml	Glas	3,90 €
Desserts & Süßes findet Ihr auf unserer Wochenkarte				