

# PAPILLON DELIKAT - VORBESTELLUNG WEIHNACHTEN SILVESTER

BESTELLSCHLUSS: 15. DEZEMBER 20.00 Uhr

Liebe Delikatessenfreunde,

Weihnachten kündigt sich langsam an und damit die Frage nach Eurer feierlichen Verköstigung. Wir bieten Euch die Möglichkeit Marcells Kochkünste zu Hause zu erleben und dabei wenigstmöglich Aufwand zu haben.

Bestellt Euch Euer Menü bis zum 15.12. und holt Euch alles vom 23. bis 24. 12 mittags ab. Macht alles nur warm und tut so, als ob Ihr das alles selbst gekocht habt...ganz bequem!

Zusätzlich findet Ihr natürlich in unseren Schränken diverse andere Speisen für Euer Dinner@Home.



Anzahl	Gericht / Menübestandteil / Beschreibung	Einzel-Preis	Gesamt-Preis	Abholung am:
	<b>Getrüffeltes Selleriecrèmesüppchen</b> Im 400ml Glas geweckt, ausreichend für 2 Portionen als Vorsuppe. Schonend erwärmen, evtl etwas nachsalzen.	4,90 €		
	<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> ca. 500g zart geschmortes Irisches Ochsenfleisch, so zart, dass man es mit dem Löffel essen kann. Vakuumiert und tiefgefroren, Ihr wärmt es im Wasserbad oder mit der Sauce schonend auf, fertig! Die passende Sauce haben wir für 4,50 Euro pro 400ml ebenfalls.	4,20€ pro 100g		
	<b>Französische Entenkeulen, Sous Vide-gegart</b> 2 Entenkeulen, zart geschmort, im eigenen Fett. Ca. 250G pro Stück. Im Wasserbad erwärmen, dann die Keulen im Ofen knusprig backen. Die passende Sauce haben wir für 4,50 Euro pro 400ml ebenfalls.	18,00 €		
	<b>Müritzer Welsfilet unter einer Kräuterhaube</b> Feines Fischfilet aus der Region, fertig für den Backofen auf einer Palmblattschale, Ihr backt nach unserer Anleitung den Fisch im Ofen...fertig! 2 Portionen à ca.120g	14,00 €		
	<b>Veganes Geschnetzeltes à la Bourguignon (1 Portion)</b> Die fleischfreie Alternative zum Fest! Sojageschnetzeltes mit Karotten, Champignons und Zwiebeln in veganer Bratensauce. Alles im Vakuumbbeutel. Einfach im Wasserbad erhitzen und am besten die Gnocchis dazu...fertig (übrigens: wir kochen hier ohne Wein o.ä.)	10,00 €		
	<b>Süßkartoffel-Gnocchis in Trüffelbutter</b> Ca. 2 Portionen köstliche Gnocchis mit Trüffelbutter im Vakuumbbeutel, den Ihr einfach im Wasserbad erwärmt. Toll als Beilage oder als Grundlage für ein vegetarisches Gericht. Inhalt: ca. 300g	10,00 €		
	<b>Apfel-Johannisbeer-Rotkohl</b> Im 400ml Glas geweckt als weihnachtliche Beilage.	4,90 €		
	<b>Spekulatius-Tiramisu</b> mit weihnachtlicher Orangenmarmelade, im Glas à 200ml	5,00 €		