



So langsam zieht der Winter ein und die Weihnachtszeit beginnt.

Genuss zu Weihnachten

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen den Stress in der Küche, während der Festtage, abnehmen.

Traditionelle Weihnachtsessen haben wir mit viel Liebe zum Detail für Sie gekocht, Sie brauchen die Speisen nur noch erwärmen. Eine genaue Anweisung erhalten Sie von uns.

Viel Spaß beim LÆSEN unserer Vorschläge und freuen Sie sich schon jetzt auf eine stressfreie Zeit mit ihren LIEBEN.

Bei Fragen bitte fragen, wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Sie.

Ihr Heide-Bistro- Team

Gisela Merz-Meurisch

Ganze Gans

In vielen Familien gehört die Weihnachtsgans traditionell zum Weihnachtsfest. Die zeitaufwendige Zeit der Vorbereitung und des Bratens möchten wir Ihnen abnehmen und Sie können sich ihrer Familie stressfrei widmen. Eine Gans würde für 6 Personen eine leckere Mahlzeit ergeben.

Auf Wunsch teilen wir Ihnen die Gans in zwei Hälften und Sie brauchen diese dann nur noch im Backofen erhitzen. Eine detailgenaue Beschreibung erhalten Sie von uns.

*Zum Gänsebraten gehören * Maronen*

** eine kräftige Sauce * gefüllte Bratäpfel * Apfel-Rotkohl*

** Kartoffelklöße, sollten diese später als 2 Tage nach Abholung verzehrt werden, so geben wir Ihnen den Teig mit oder Semmelknödel.*

Der Preis incl. der aufgelisteten Beilagen beträgt € 240.

....so lecker

Weihnachtlicher Gaumenschmaus

Rinderrouladen

*nach alter Tradition gefüllt mit Gurken, Speck und Möhren mit
kräftiger Jus - Apfelrotkohl*

€ 68 (für 4 Personen)

Rheinischer Sauerbraten vom Rind - Apfelrotkohl

*damit der Braten schmackhaft und zart wird, wurde das Fleisch
mehrere Tage in einem Sud (nach altem Familienrezept)
eingelegt und dann geschmort.*

€ 68 (für 4 Personen)



Geflügel und Wild

Zarter Hirschkalbsbraten - PreiselbeerJus - Apfelrotkohl

Mit viel Geduld und Liebe zum Produkt wird das Bratenstück bei niedriger Temperatur geschmort und immer wieder mit dem eigenen Bratensaft übergossen. Das Ergebnis wird Euch schmecken.

€ 74 (für 4 Personen)

Feines Wildragout in Wacholderrahmsauce – Apfelrotkohl

Edele Fleischteile werden mit Röstgemüse angebraten und mit Rotwein „abgelöscht“. Um zartes Fleisch und leckere Sauce zu erhalten bedarf es eine geduldige Garzeit

€ 65 (für 4 Personen)



Dazu

Bitte beachten Sie, dass bei den Hauptgängen Apfel-Rotkohl mit in der Weihnachtsbox ist und bei der ganzen Gans die beschriebenen Beilagen inclusive sind.

Servietten Semmelknödel	1 Stange	600 gramm	€ 12.
Apfel-Semmelknödel	4 Stück	350 gramm	€ 10.
Gefüllter Backapfel	1 Stück		€ 2.5
Karamellisierte Maronen		100 gramm	€ 11.
Kartoffelklöße	4 Stück	350 gramm	€ 10.

Bitte diese bis 2 Tage nach Abholung verzehren.

Der Grund : Beim späteren Erwärmen fallen die fertig gedrehten Klöße wieder auseinander.

Vorher

Feine Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
(für 4 Personen) 1 Liter € 18.

Münsterländer Festtagssuppe (Rinderkraftbrühe)
mit kräftiger Einlage (Markklößchen, Ei, Blumenkohl
die Einlage ist separat verpackt 320 gramm Einlage
(für 4 Personen) 1 Liter Brühe € 24.

Nachher

Die Eiskreationen von Herrn Freiburger dürfen bei keiner Festtafel fehlen. Gerne möchten wir ihr Weihnacht-Menü mit diesen Köstlichkeit bereichern.

Ingwersorbet zur Kürbisrahmsuppe 500 ml. € 7.

Blutorangensorbet 1 Ltr. € 8.50
(schmeckt erfrischend lecker in Aperol Spritz)

Bourbon-Vanilleeis 1 Ltr. € 9.50

Lebkucheneis 1 Ltr. € 9.50

Bitte bringen Sie für den Transport eine Isoliertasche mit.

Burgunderzwetschgen 1 Glas 700 gr. € 8.50