

Leckere Weihnachtsgerichte

- Mit höchster Qualität und besten Zutaten! -

Wir sind für Sie da! Die Komponenten der Gerichte sind alle vorgegart und vakuumiert (luftdicht verpackt), sodass Sie diese auch problemlos lagern können: bis zu 3 Tage (Fisch 1 Tag) im Kühlschrank oder einfrieren (bis zu 1 Monat)! Alle Suppen und Saucen kommen im Einmachglas und können problemlos bis zu 3 Monate aufbewahrt werden.

So funktioniert's:

1. Tragen Sie **Namen, Abholtermin** und ggf. **Lieferadresse** ein.
2. Stellen Sie sich Ihre **individuelle Bestellung** zusammen.
3. Senden Sie Ihre Bestellung einfach per Mail an info@traube-grunbach.de oder per Post **zurück**. Alternativ können Sie die Bestellung auch jederzeit telefonisch durchführen unter **07151 79901 oder 0174 6348896**
4. Bestellungen müssen bis spätestens **15. Dezember 2023** für den **24. Dezember 2022** bei uns eingehen.
5. **Abholung am 24.12.22 zwischen 10 Uhr und 12 Uhr bei uns in der Traube Schillerstr. 27, 73630 Remshalden**
6. Sollten Sie eine Lieferung wünschen, erfolgt diese nach individueller Absprache und mit einer Liefergebühr von 5,00 €.
7. **Zubereiten** können Sie die Gerichte ganz schnell und einfach: die Komponenten entweder im Backofen, der Mikrowelle oder im Wasserbad **erwärmen, auspacken**, auf einem Teller anrichten und **genießen!**



Name + Adresse _____

E-Mail _____

Abholung, Uhrzeit : _____

Lieferung mit Aufpreis Adresse, : _____

Gerichte am 24. Dezember 2023 zur Abholung	Preis	Anzahl an Portionen:
Gerichte für Weihnachten		
Kürbis-Zitronengrassuppe, gebratene Garnele und knusprige Croutons 400 ml	8,20€	
Tomaten-Currysuppe mit gerösteten Croutons und Petersilie 400 ml	7,90€	
Heimischer Rehbraten mit hausgemachten Spätzlen, Butterschmelze, Wacholdersauce, Preiselbeeren und Rotkraut	23,80€	
Gefüllte Kalbsbrust, Bratensauce mit hausgemachten Spätzlen und frischem Marktgemüse	22,50€	
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Grillgemüse, fruchtiger Kräuterschaumsauce und frisch gehobeltem Parmesan	18,50€	
Saftiges Lachssteak an Weißweinrahmsauce mit Blattspinat und feinen Eierbandnudeln	22,80€	
Vanille-Panna-Cotta mit Himbeermark, Schokoladensplitter und Schokostreusel	6,10€	
Schokoladenkuchen im Glas mit Beerenragout und Zimt-Mascarponecreme	6,50€	

Unser Dauerbrenner die Ente TO GO	Preis	Anzahl an Portionen
½ Ente mit Entensauce, Preiselbeer-Apfel, Blaukraut und Semmelknödel	30,90€	
200g Blaukraut	4,60€	
200ml Entensauce	5,50€	
3 Scheiben Semmelknödel	4,60€	

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Unterstützung!

Mit kulinarischen Grüßen

Genussraum & Weinstube Traube und Küchenmeister Matthias Walter