

Delikate Gaumenköstlichkeiten für Festtage zu Hause

Allerfeinste Sternebrötchen und Finger food aus der Wintergemüseküche

Schlemmersuppe, Delikate Gemüseküche und Desserts
im praktischen 1,— € Pfandglas

Auslieferung/Abholung 24. und 31. Dezember bis 13 Uhr

Sternebrötchen

pro Stück vegetarisch, vegan € 1,65 mit Fleisch/Fisch € 1,95

Das Baguette für die Brötchen ist hausgemacht, aus Dinkelmehl A

- Vitalmousse mit Sonnenblumenkernen und frischen Kräutern G
- Hummus Linse, Hummus Karotte N, Hummus Rote Rübe N
- Schinkenspeck vom Turopoljeschwein G
- Beinschinken mit Ei C, G
- Räucherforelle Mousse G, D

Fröhliches Fingerfood, hübsch angerichtet in kleinen Schälchen zum Gustieren

pro Portion vegetarisch, vegan € 3,65 mit Fleisch/Fisch € 3,95

- Chicorée, Birne und karamellisierte Mandeln
- Avocado, Roségrapefruit und Orange
- Gegrillter Kürbis und Cremechampignons, Zitronenthymian*, dazu ein wenig Blauschimmelkäse G
- Cous Cous mit Walnüssen, Sellerie und Kräutern* A, H, L
- Roter gegrillter Paprika, Dinkelreis und Rosinen A
- Fruchtiger Reissalat mit Orangen, Mandeln und Ras el Hanout
- Quinoa mit gebratenem Hokkaido und Zwiebeln
- Hummus Rote Rübe N mit Leinsamen - Rosmarin - Cracker
- „Steirisch rustikal“: Käferbohnen, Geselchtes, Kresse, Ei, mit Kernöldressing C
- Gemischte Grüne Blattsalate, geräucherter Seesaibling, Granatapfelkerne, fruchtiges Orangendressing F
- Curryreis mit gebratenen Stückchen vom Hühnerfilet mit Mandeln und Ananas

Schlemmersuppe im Pfandglas

200 ml 4,80 400 ml 9,60

- Kastaniensuppe L
- Süßkartoffelsuppe mit Curry L
- Sonnige Karotten-Ingwer-Kokossuppe mit Kardamom L

Delikate Gemüseküche im Pfandglas

300 ml 13,80

- Buntes Gemüsecurry, exotisch fruchtig mit Mango M
- Festtagspilzragout – Steinpilze und Cremechampignons in festlicher Rotweinsauce, mit Kastanien L,O

Für süße Schleckermäulchen: Bussis im Glas

€ 4,40

Unsere Klassiker:

- Schokolade Mousse C, G
- Tiramisu A, C, G
- Panna Cotta „Kokosblüte“ G
- Pflaumen mit Zimt - Obers - Mousse G
- Orangenmousse G
- Himbeere - Topfen - Joghurt - Mousse G
- Vegan: Schoko - Kokos - Mousse

Festtags-Mix für's Büro und für zu Hause:

5 Sternebrötchen

3 Portionen Fingerfood aus der Gemüseküche

1 Dessert im Glas

vegetarisch/vegan: 22,—, mit Fisch/Fleisch: 25,—

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder, Grauburgunder, Muskateller
vom Bio-Weingut Otto Knaus aus Gamlitz

0,7 Liter Flasche € 12,90

*Unser Bio-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert
Produkte, die nicht aus biologischer Herkunft stammen sind mit * gekennzeichnet
Kräuter aus Wildsammlung werden mit ♥ gekennzeichnet
Kräuter und Salat aus unserem Garten kennzeichnen wir auch mit **



A = glutenhaltiges Getreide C = Eier D = Fisch F = Soja G = Milchprodukte H = Nüsse L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite

Wir wünschen allen ein friedvolles Weihnachtsfest
und beste Gesundheit für 2021!

KochGenussAtelier GmbH, Schulgasse 7, 8541 Schwanberg
office@kochgenussatelier.at www.kochgenussatelier.at
Ute Koch: 0676 9179792