

STELLWERK 13

Das Weihnachtsbuffet für Zuhause

Lieber Gast,

wir laden Sie herzlich dazu ein, am 1. und 2. Weihnachtstag die heimische Küche fast kalt zu lassen. Warum fast? In diesem Jahr bieten wir Ihnen eine Auswahl unseres Weihnachtsbuffets für zuhause an. Das einzige, was Sie tun müssen ist, Ihr Buffet bei uns abzuholen, die warmen Gerichte fertig zu garen und die kalten und warmen Speisen letztlich anzurichten – so wie bei Ihrem normalen Weihnachts-Familienessen auch. Allerdings sparen Sie sich den Stress des Einkaufs und insbesondere den Stress bei der Vor- und Zubereitung des Weihnachtsmenüs.

Zur Planung benötigen wir letztlich eine Vorbestellung bis zum 22. Dezember 2020.

Unseren hausgemachten Glühwein füllen wir Ihnen in unsere exklusive 0,7l Stellwerk 13-Flasche ab. Es entsteht lediglich ein einmaliger Kaufbetrag für die Flasche von 12,00€. In diese Flasche können Sie immer wieder gerne unser Balsamicodressing gegen Vorbestellung abfüllen lassen. Alternativ können Sie die Flasche auch wieder zurückgeben und erhalten die 12,00€ erstattet.

Und nun genug der Vorrede: schauen Sie sich die Auswahl an. Wenn es Ihnen zusagt, würden wir uns sehr über Ihre Bestellung freuen. Einen guten Appetit!

Schöne Festtage wünschen schon jetzt

Julian und das Team vom Stellwerk 13

STELLWERK 13

Aperitif: Stellwerks Glühwein (0,7l)


hausgemachter Glühwein mit frischen Trauben



Vorspeisen

Stellwerks Antipasti

Fischplatte bestehend aus geräuchertem Lachs und geräucherten Forellenfilets
Dazu reichen wir Flûtes sowie Meerrettich, Sour Cream und eine Honig-Senfsauce
rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade



Salatbuffet

verschiedene Blattsalate wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Kräuter-Dressing

Dazu reichen wir Flûtes



Hauptgang

gebratene Hähnchenbrustfilets an Tomatencrème
gebratener Lachs und Zander an Kräutercrème
Lammkeulenbraten an Thymianjus
gebratene Drillingskartoffeln
Gemüseauswahl

STELLWERK 13

Für die Kleinen

Chicken Nuggets mit Pommes



Dessert

Spekulatiusmousse

Vanillecrème mit Himbeermark

25,50 € pro Person