

Die nächste Gelegenheit kommt bestimmt . . .

Ich freue mich sehr, dass Sie sich für die Ausrichtung
Ihres besonderen Anlasses bei uns im BECKERS
interessieren!

Die folgenden Seiten dienen als roter Faden und
sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar.

Viel Spaß beim Stöbern und Ideen holen

Christian Becker und das Team des BECKERS





INHALTSVERZEICHNIS

1.	Menüvorschläge Januar - März	Seite	3 - 4
2.	Menüvorschläge April - Juni	Seite	5 - 6
3.	Menüvorschläge Juli - September	Seite	7 - 8
4.	Menüvorschläge Oktober - Dezember	Seite	9 - 10
5.	Auswahlkarte BECKERS Klassiker	Seite	11
6.	Menü für Gourmets	Seite	12
7.	Getränkepauschalen	Seite	13
8.	Party Flying	Seite	14 - 15
9.	Trauerfeier	Seite	16
10.	Tagung	Seite	17
11.	Catering	Seite	18
12.	Buffet	Seite	19
13.	Gans und Ente	Seite	20
14.	Restaurantübersicht	Seite	21 - 25



1. Menüvorschläge Januar - März

Setzen Sie sich aus den Speisen Ihr persönliches Menü bitte **einheitlich** zusammen. Auf Vegetarier und Lebensmittel-unverträglichkeiten gehen wir individuell ein!



→ VORSPEISEN

Schottischer Lachs – mild gebeizt –
Zitrone / Sellerie / Möhre / Honig

Riesengarnelen gebraten
Krustentierjus / Schwarzwurzel / Bete

Zweierlei vom Ochs
- **Carpaccio und gebackene Praline -**
Austernsaitlinge / Senfcrème

→ SUPPEN

Crèmesüppchen von Kartoffel und Lauch
geräucherte Forelle / Lauchöl

Cappuccino von der Roten Bete
Meerrettichschaum / Kartoffelstroh

Consommé von der Maispoularde
Gemüserauten / Wachtelei

→ HAUPTGÄNGE

Ragout vom Nordhessischen Wild
Preiselbeerjus / Sellerie / Breznknödel

Entenkeule confiert
Rotweinsauce / geschmortes Wurzelgemüse
geschmorte Kartoffel

Rücken vom Norwegischen Kabeljau
Senfsauce / geschmorte Gurke / feines Kartoffelpürée

BECKERS Käsespätzle
Gruyère / Crème Fraiche / Röstzwiebeln

→ DESSERT

Schwarzwälder Kirsch im Glas
Bisquit / Schokolade / Kirsche

Crème Brûlée
Zitrusfrüchte / Sauerrahmeis

3 Gänge mit Suppe	58 €	Hauptgang vegetarisch mit Suppe	48 €
3 Gänge mit Vorspeise	65 €	Hauptgang vegetarisch mit Vorspeise	55 €
4 Gänge	75 €	Hauptgang vegetarisch	65 €

Menü Vielfalt

Kleinigkeiten auf dem Tisch eingesetzt, fördert die **Kommunikation** und bietet eine feine **Auswahl** für Ihre Gäste.



→ **VORWEG AUF DEM TISCH VERTEILT**

Brotauswahl - Ziegenkäsedip / Kräuterquark

Tatar vom US-Beef - Trüffelcrème

Forelle geräuchert - Meerrettichschaum

Bunte Bete - Feldsalat

Kalbsrücken rosa - Eigelb / Spitzkohl

Crèmesüppchen von Kartoffel und Lauch

→ **HAUPTGANG ZUR WAHL**

Rücken vom Norwegischen Kabeljau

Senfsauce / geschmorte Gurke / feines Kartoffelpüree
oder

Ragout vom Nodhessischen Wild

Preiselbeerjus / Sellerie / Breznknödel
oder

BECKERS Käsespätzle

Gruyère / Crème Fraiche / Röstzwiebel

→ **DESSERT AUF DEM TISCH VERTEILT**

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Crème Brûlée - Zitrusfrüchte

Macarons von Le Notre Paris

pro Person 75 €

Hauptgang vegetarisch 65 €



2. Menüvorschläge April - Juni

Setzen Sie sich aus den Speisen Ihr persönliches Menü bitte **einheitlich** zusammen. Auf Vegetarier und Lebensmittelunverträglichkeiten gehen wir individuell ein!



→ **VORSPEISEN**

Ziegenkäse im Brickteig

Honigvinaigrette / Portweinzwiebel / Fenchel

Kopfsalatherzen

Crème Fraîche / Büsumer Krabben / knusprige Kartoffel

BECKER Salat Nicoise

- **Big Eye Thuna und Kalbstafelspitz** -
Wachtelei / grüne Bohne / Tomate

→ **SUPPEN**

Minestrone vom Spargel

Parmesan

Crèmesüppchen von weißen Zwiebeln

Wachtel / Safranschaum

Süppchen von Tomate und Zitronengras

Garnele / Limette

→ **HAUPTGÄNGE**

Hüfte vom Irischen Lamm

Lammjus / geschmorte Paprika / Bärlauchrisoni

Tafelspitz vom Kalb „sous vide“

Pilzrahm / Möhre / Erbse / feines Kartoffelpürée

Schottischer Lachs

Rieslingsauce / Bouillongemüse / Meerrettichschaum

Ratatouille Gemüse

Basilikum / Taleggio

→ **DESSERT**

New York Cheesecake

Rhabarber / Joghurteis

Kokos Panna Cotta

Gelbe Grütze / Passionsfruchtsorbet

3 Gänge mit Suppe

58 €

3 Gänge mit Vorspeise

65 €

4 Gänge

75 €

Hauptgang vegetarisch mit Suppe

48 €

Hauptgang vegetarisch mit Vorspeise

55 €

Hauptgang vegetarisch

65 €

—————> **SPARGELMENÜ**

Norwegischer Lachs mild geräuchert

Kräutercrème / Ei / Kartoffelschaum / Kartoffelstroh

Minestrone vom Spargel

Parmesan

Nienburger Stangenspargel vom Hof Sürie

- Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, neue Kartoffeln -
Schinkenplatte oder Wiener Schnitzel

New York Cheesecake

Rhabarber / Joghuteis



3 Gänge mit Suppe	58 €
3 Gänge mit Vorspeise	65 €
4 Gänge	75 €

—————> **MENÜ VIELFALT** 

Kleinigkeiten auf dem Tisch eingesetzt, fördert die **Kommunikation** und bietet eine feine **Auswahl** für Ihre Gäste.

Vorweg auf dem Tisch verteilt

Brotauswahl - Ziegenkäsedip / Kräuterquark

Tatar vom Kalbsfilet - Senfcrème

Lachs gebeizt - Avocado

Spargelsalat - Wachtelei

Garnelencocktail - grüner Spargel

Minestrone vom Spargel

—————> **HAUPTGANG ZUR WAHL** 

Tafelspitz vom Kalb „sous vide“

Pilzrahm / Möhre / Erbse / feines Kartoffelpüree
oder

Schottischer Lachs

Rieslingsauce / Bouillongemüse / Meerrettichschaum
oder

Ratatouille Gemüse

Basilikum / Taleggio

—————> **DESSERT AUF DEM TISCH VERTEILT** 

New York Cheesecake - Rhabarber

Kokos Panna Cotta - Gelbe Grütze

Macarons von Le Notre Paris

pro Person	75 €
Hauptgang vegetarisch	65 €



3. Menüvorschläge Juli - September

Setzen Sie sich aus den Speisen Ihr persönliches Menü bitte **einheitlich** zusammen. Auf Vegetarier und Lebensmittelunverträglichkeiten gehen wir individuell ein!



→ **VORSPEISEN**

Caesar Salad

Hummerbisque / Garnele / Parmesan

Bunte Tomaten mit Burrata

Olive / Rucola / Belper Knolle

Pulpo gebraten

Ziegenkäse / Gurke / Sellerie

→ **SUPPEN**

Essenz von der Strauchtomate

Tomatenwürfel / Kräutercrème

Gazpacho Andaluz

Basilikum / Parmesan / Croutons

Crèmesüppchen von roter Paprika

Crème Fraîche / Heilbutt

→ **HAUPTGÄNGE**

Hüfte vom US-Beef

Kalbsjus / grüne Bohne / Tomate / Lauchpüree

Kross gebratene Brust vom Kikok Hähnchen

Salsa Verde / Ofengemüse / grüner Spargel

Steak vom Big Eye Thunfisch

weiße Tomatensauce / sizilianische Caponata / Stampfkartoffeln

Feine Pasta

Pilzrahm / Pfifferlinge / Parmesan

→ **DESSERT**

BECKERS Erdbeerbecher

Weißer Schokolade / Erdbeersorbet

Zitronentarte

Baiser / Himbeere

3 Gänge mit Suppe

58 €

3 Gänge mit Vorspeise

65 €

4 Gänge

75 €

Hauptgang vegetarisch mit Suppe

48 €

Hauptgang vegetarisch mit Vorspeise

55 €

Hauptgang vegetarisch

65 €

Menü Vielfalt

Kleinigkeiten auf dem Tisch eingesetzt, fördert die **Kommunikation** und bietet eine feine **Auswahl** für Ihre Gäste.



→ **VORWEG AUF DEM TISCH VERTEILT**

Brotauswahl - Olivenöl / Kräuterquark / Oliven

Tatar vom Lachs - Sesam
Burrata - Croutons
Caesar Salad - Parmesan
Pulpo - Schafskäse
Gazpacho Andaluz

→ **HAUPTGANG ZUR WAHL**

Kross gebratene Brust vom Kikok Hähnchen
 Salsa Verde / Ofengemüse / grüner Spargel
 oder
Steak vom Big Eye Thunfisch
 weiße Tomatensauce / sizilianische Caponata / Stampfkartoffeln
 oder
Feine Pasta
 Pilzrahm / Pfifferlinge / Parmesan

→ **DESSERT AUF DEM TISCH VERTEILT**

Erdbeeren - weiße Schokolade
Zitronentarte - Baiser / Himbeere
Macarons von Le Notre Paris

pro Person	75 €
Hauptgang vegetarisch	65 €



4. Menüvorschläge Oktober - Dezember

Setzen Sie sich aus den Speisen Ihr persönliches Menü bitte **einheitlich** zusammen. Auf Vegetarier und Lebensmittelunverträglichkeiten gehen wir individuell ein!



→ VORSPEISEN

Endiviensalat mit Ziegenfrischkäse
Granatapfel / karamellisierte Nüsse

Norwegischer Lachs
- Tatar, gebeizt und Tataki -
Meerrettich / Rote Bete / Apfel

Wachtelbrust gebraten
Trüffelsauce / Sellerie / Topinambur

→ SUPPEN

Crèmesüppchen vom Hokkaido Kürbis
Kokossahne / Kürbiskernöl

Crèmesüppchen von weißem Sellerie
Trüffelöl / Selleriewürfel

Kraftbrühe von der Gans
Eierstich / Gemüse

→ HAUPTGÄNGE

Zweierlei von der Ente
- rosa Brust und confierte Keule -
Beifußjus / Apfelrotkohl / Rosenkohl / Kartoffelknödel

Kalbsbäckchen „24h geschmort“
Nussbutterjus / zweierlei Möhre / feines Kartoffelpüree

Kross gebratenes Filet vom Zander
Dillsauce / Rahmkraut / Röstzwiebelpüree

Waldpilzrisotto
Lauchbutter / geschmorter Lauch / Belper Knolle

→ DESSERT

Warmer Apfelstrudel
Vanillesauce / Marone

Schokoladenflan
Brownie / Erdnuss / Karamell Salz Eis

3 Gänge mit Suppe	58 €
3 Gänge mit Vorspeise	65 €
4 Gänge	75 €

Hauptgang vegetarisch mit Suppe	48 €
Hauptgang vegetarisch mit Vorspeise	55 €
Hauptgang vegetarisch	65 €

—————> **GÄNSEMENÜ** 

Norwegischer Lachs
- Tatar, gebeizt, und Tataki -
Meerrettich / Rote Bete / Apfel

Kraftbrühe von der Gans
Eierstich / Gemüse

Kross gebratene Deutsche Hafermastgans
Beifußjus / Apfelrotkohl / gefüllte Birne / Kartoffelknödel

Warmer Apfelstrudel
Vanillesauce / Marone



3 Gänge mit Suppe	79 €
3 Gänge mit Vorspeise	85 €
4 Gänge	95 €

MENÜ VIELFALT

Kleinigkeiten auf dem Tisch eingesetzt, fördert die **Kommunikation** und bietet eine feine **Auswahl** für Ihre Gäste.

—————> **VORWEG AUF DEM TISCH VERTEILT** 

Brotauswahl - Ziegenkäsedip / Kräuterquark

Tatar vom US-Beef - Senfcrème
Lachs gebeizt - Meerrettich
Feldsalat - Ziegenkäse
Wachtel - Sellerie
Crèmesüppchen vom Hokkaido Kürbis

—————> **HAUPTGANG ZUR WAHL** 

Zweierlei von der Ente
- rosa Brust und confierte Keule -
Beifußjus / Apfelrotkohl / Rosenkohl / Kartoffelknödel
oder
Kross gebratenes Filet vom Zander
Dillsauce / Rahmkraut / Röstzwiebelpürée
oder
Waldpilzrisotto
Lauchbutter / geschmorter Lauch / Belper Knolle

—————> **DESSERT AUF DEM TISCH VERTEILT** 

Printenmousse - Quitte
Brownie - Erdnuss
Macarons von Le Notre Paris

pro Person	75 €
Hauptgang vegetarisch	65 €

5. Auswahlkarte „BECKERS Klassiker“

Bei Gruppen ohne festen Menüwunsch können wir je nach Datum der Veranstaltung eine kleine Auswahlkarte anbieten. Je nach Wunsch mit oder ohne Preisen versehen.



→ VORWEG

Caesar Salad		14 €
Tomate / Parmesan / Croutons		
Tatar vom US-Beef 80g		23 €
Kapern / Wachtelei / Crème Fraiche / Röstbrot		
Knuspersashimi vom Lachs		24 €
Gurke / Wasabi / Mango		
BECKERS Bouillabaisse	klein	23 €
Allerlei aus dem Meer	groß	29 €

→ HAUPTGANG

Wiener Kalbsschnitzel	34 €
Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Gurkensalat	
Hüfte vom US-Beef	39 €
BBQ Sauce / Steakhouse Fries	
Kross gebratenes Filet vom Zander	39 €
Weiße Tomatensauce / Safran Fenchel / geschmorte Kartoffel	
Feine Pasta	34 €
Trüffelrahm / Parmesan	

→ DESSERT

Schokoladenflan	14 €
Brownie / Erdnuss / Karamell Salz Eis	

6. Menü für Gourmets

→ GOURMET MENÜ

Amuse Bouches

Lachs / Kaviar / Crème Fraiche

Iberico Schwein

- Bäckchen und Schinken -

Linsen / gerösteter Knoblauch / Apfel

Kanadischer Hummer

Krustentiersauce / Schwarzwurzel / Bete

Maispoularde

- Brust gebacken -

Kartoffelschaum / Trüffel

Champagner Nicolas Feuillatte rosé

- Sorbet -

Premium Beef Australien Grain Fed

- Filet und Haxe -

Nussbutterjus / Sauce Bernaise / Bohne

New York Cheesecake

Quitte / Joghurt Eis


7 Gänge
135 €

→ HUMMER MENÜ

Hummer WanTan gebacken

 Krustentierschaum / Rote Bete /
 Apfel / Kartoffelstroh

Hummerbisque

Koriander / Limette

Hummer gratiniert

 Sauce Hollandaise / grüner Spargel /
 Focaccia

Zitronentarte

Zitrusfrüchtekompott / Baiser / Joghurteis

3 Gänge mit Suppe
93 Euro
3 Gänge mit Vorspeise
99 Euro
4 Gänge
110 Euro

7. Getränkepauschalen

→ **WEISSWEIN** 

Weißburgunder, Georg Schu, Mosel
Riesling Classic, Georg Schu, Mosel



→ **ROTWEIN** 

Primitivo Maestro, IGT, Apulien

→ **BIER** 

Krombacher Pils vom Fass
Krombacher Pils, alkoholfrei
Krombacher Weizen
Krombacher Weizen, alkoholfrei

→ **KALTE GETRÄNKE** 

BECKERS Tafelwasser naturell / medium
Coca Cola / Coca Cola light / Fanta / Sprite
Fruchtsäfte (auch als Schorle)

Kaffeespezialitäten 

Getränkepauschale für 4 Stunden
(Danach berechnen wir nach Verbrauch)

pro Person 35 Euro

zusätzlich mit Aperitif

Rosé Sekt, Geldermann, Grand Rosé, Kaiserstuhl
Prosecco, Etichetta nera Extra Dry
Traubensecco Rosé, alkoholfrei, Franz Keller, Kaiserstuhl

pro Person 39 Euro

8. Party Flying

Das Restaurant steht Ihnen auf Wunsch zur exklusiven Nutzung zur Verfügung. Wir werden Ihnen sowohl Stehtische als auch ausreichend Sitzmöglichkeiten vorbereiten um eine lockere Atmosphäre zu schaffen.



BEIM EINTREFFEN DER GÄSTE AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Brotauswahl der Backgeschwister

Olivenöl und Kräuterquark

→ ZUM APERITIF

Rosé Sekt, Geldermann, Grand Rosé, Kaiserstuhl

Traubensecco Rosé, alkoholfrei, Franz Keller, Kaiserstuhl

Krombacher Pils vom Fass

→ FLYING FINGERFOOD ALS VORSPEISE

Zur Begrüßung und als Vorspeise haben wir Flying Fingerfood vorbereitet, welches durch den Service verteilt und zusätzlich auf den Tischen und an der Bar zu finden sein wird.

Gebackener grüner Spargel im Moosbeet

Crèmesüppchen von Waldpilzen (in der Espressotasse)

Tatar vom US-Beef / Trüffelcrème (in einer Austernschale angerichtet)

BECKERS Mini Burger / BBQ Sauce / Avocado

Röstbrot Napoli / Büffelmozzarella / Tomate

→ WEIN

Riesling classic, Georg Schu, Mosel

Weißburgunder, Georg Schu, Mosel

Primitivo Maestro, IGT, Apulien

→ **HAUPTGANG ALS FLYING FINGERFOOD** 

Sanft gegarter Schottischer Lachs

Bouillongemüse / Meerrettichschaum / Kartoffelstroh

Kalbsbäckchen „sous vide“ 24h

Barolojus / Sellerie / feines Lauchpüree

Farfalle Carbonara vegetarisch

Eigelbsauce / Erbsen / junger Spinat / Parmesan



→ **DESSERT** 

Auf den Tischen eingesetzt und vom Service verteilt, ähnlich der Vorspeise.

Schokoladenbrownie - Karamell

New York Cheesecake - Aprikose

Kokos Panna Cotta - Mango

→ **MITTERNACHTSIMBISS** 

BECKERS Currywurst / Baguette 7,90 Euro

Curry vom Irischen Lamm / knackiges Gemüse 12,90 Euro

Spicy Gulaschsuppe / Crème Fraiche / Petersilie 7,90 Euro

BECKERS Kalbsfrikadelle / Speckkartoffelsalat 7,90 Euro

Den Mitternachtssnack berechnen wir nach Anzahl der herausgegebenen Portionen.

Menü pro Person	75 Euro
Getränkepauschale	49 Euro

(Die Pauschale gilt für 5 Stunden, danach berechnen wir nach Verbrauch)

In Ihrer Pauschale enthalten sind die vorgeschlagenen Aperitif, die aufgeführten Weine, Krombacher Pils vom Fass sowie Weizen aus der Flasche, alkoholfreie Getränke wie Wasser, Softgetränke, Säfte und Kaffeespezialitäten.

Gerne können wir Ihnen nach dem Essen eine „Open Bar“ mit Longdrinks etc. anbieten.

9. Trauerfeier

Filterkaffee / Kaffeespezialitäten / Tee

BECKERS Tafelwasser naturell / medium

Crèmesüppchen von Pfifferlingen

Brezknödel / feiner Lauch

Fein belegtes Gerster Brot

Schwarzwälder & gekochter Schinken / Camembert / Feine Salami

Hannöverscher Zuckerkuchen

Streuselkuchen mit Zwetschge



Preis pro Person – 49 Euro

10. Tagung

Beamer - Leinwand - Flipchart
(gegen Gebühr)



Im Weckgläschen
Caesar Salad

Auf Platte
Focaccia / Tomate / Büffelmozzarella
Focaccia / Kalbstafelspitz / Thunfischcrème

In der Espressotasse
Crèmesüppchen von Waldpilzen

Im Moosbeet
Gebackener grüner Spargel / Currycrème

Süßes
Schokoladenbrownie / Karamellcrème

inkl.
Filterkaffee

BECKERS Tafelwasser naturell / medium

pro Person – 49 Euro

11. CATERING in Ihrer Wunschlocation

Wir planen Ihre individuelle Veranstaltung von A - Z.



→ Ihre Wünsche:

Firmenfeiern	im Garten oder im Wohnzimmer
Grillevents	in Ihrer Wunschlocation
Hochzeits oder Geburtstagsfeiern	im Zelt oder unter freiem Himmel
Flying Buffet	20 oder 200 Personen

→ Unsere Leistungen:

Köche	Tische, Stühle
Service Mitarbeiter	Gläser, Geschirr
Aufbau und Abbau	Zelt, Tresen, Bar
komplette Organisation	Beleuchtung, Dekoration

Mit starken Partnern an unserer Seite, garantieren wir Ihnen ein unvergessliches Erlebnis!

12. Buffet

Brotauswahl von den Backgeschwistern

Oliveöl / Kräuterquark / Fleur de Sel



VORSPEISEN



Caesar Salad / Römersalat / Kirschtomaten / Parmesan
BECKERS Kalbsfrikadellen / Bautzner Senf / Essiggurken
Carpaccio vom Rinderfilet / Parmesan / Basilikum / Olive
Spaghetti Salat / Garnele / Rucola / Avocado
Meeresfrüchtepotpourri / Miesmuschel / Garnele / Tintenfisch / Zitrone
Rauchfischplatte / Forelle / Lachs / Makrele
Rosa Tafelspitz vom Kalb / grüne Sauce / Ei
Carpaccio vom Schottischen Lachs / Limette / Soja / Ingwer
Cocktail von Garnelen / Mango / Eisbergsalat / Cocktailsauce
Quiche Lorraine / Kräutercrème / mariniertes Spargel

SUPPEN



Winzersüppchen vom Mosel Riesling / Croûtons / feiner Lauch
Risottocrèmesüppchen / Trüffelöl / Parmesan
Crèmesüppchen von Waldpilzen / Brezenknödel

HAUPTGÄNGE



Rosa Kalbstafelpitz „sous vide“ / sizilianische Caponata / Röstkartoffeln
Rücken vom Schwäbisch Hällischen Schwein / Kräuterkruste / Spitzkohl / Kartoffelgratin
Geschmorte Maispoularde / Ofengemüse / Risotto Milanese
Saltimbocca vom Kalbsrücken / Salbeibutter / Brokkoli / Penne in Parmesansauce
Irische Lammschulter aus dem Ofen / Bohnenragout / Piemontesische Gnocchi
Ossobuco „geschmorte Beinscheibe“ / geschmolzene Tomaten / Spinat / Risoni
Kalbsbäckchen 24h geschmort / Möhren / feines Kartoffelpüree
Ragout vom Wildschwein / Apfelrotkohl / Waldpilze / Breznknödel
Sanft gegarter Kabeljau / Rieslingsauce / lauwarmer Kartoffel - Gurkensalat
Kross gebratenes Filet von der Dorade / Pepperonata / Risi Bisi
Gebratener Zander / Dillsauce / Rieslingkraut / feines Kartoffelpüree

DESSERT



Schokoladenbrownie / Karamell / Erdnuss
New York Cheesecake / Aprikose
Kokos Panna Cotta / Mango
Crème Brûlée (im Weckgläschen)

Nach Auswahl der Speisen kalkulieren wir den Preis pro Person.

13. Gans & Ente

Ihre Weihnachtsgeflügel vom Profi vorbereitet und Zuhause fertig gekocht!



Vorgegarte und auf Wunsch zerlegte Deutsche Hafermastgans oder Oldenburger Ente mit Allem, was dazu gehört!

Apfel-Rotkohl, reichlich Sauce, Kartoffelklöße und Rosenkohlpürée mit genauer Anleitung, damit Sie entspannt kochen und genießen können!

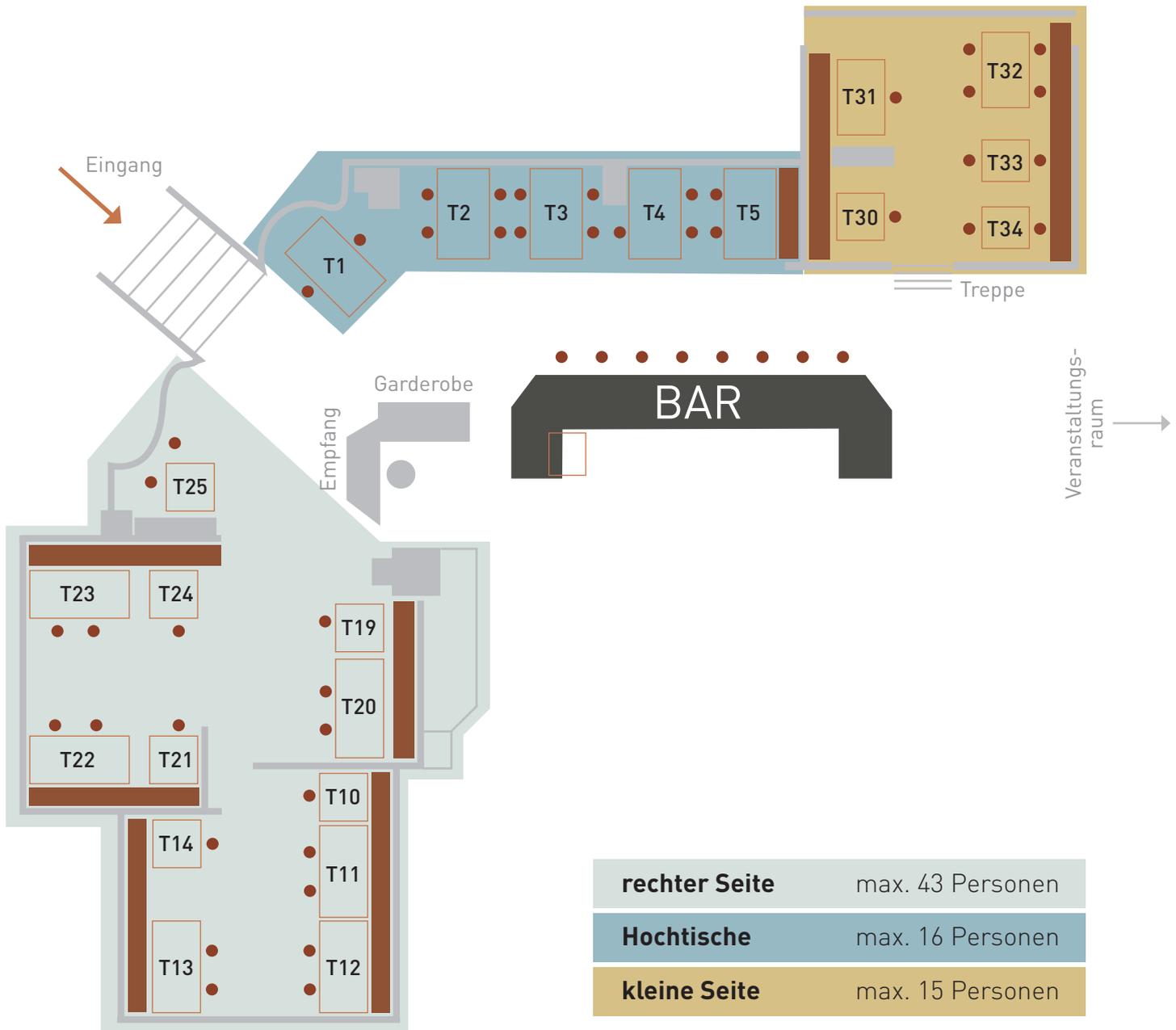
Gans (bis zu 5 Personen)	210 Euro
Ente (für 2 Personen)	79 Euro
→ Passend dazu...	
Crèmesüppchen vom Hokkaido Kürbis	1 Ltr. 19 Euro
Consommé von der Gans	1 Ltr. 25 Euro

→ ZUBEREITUNG

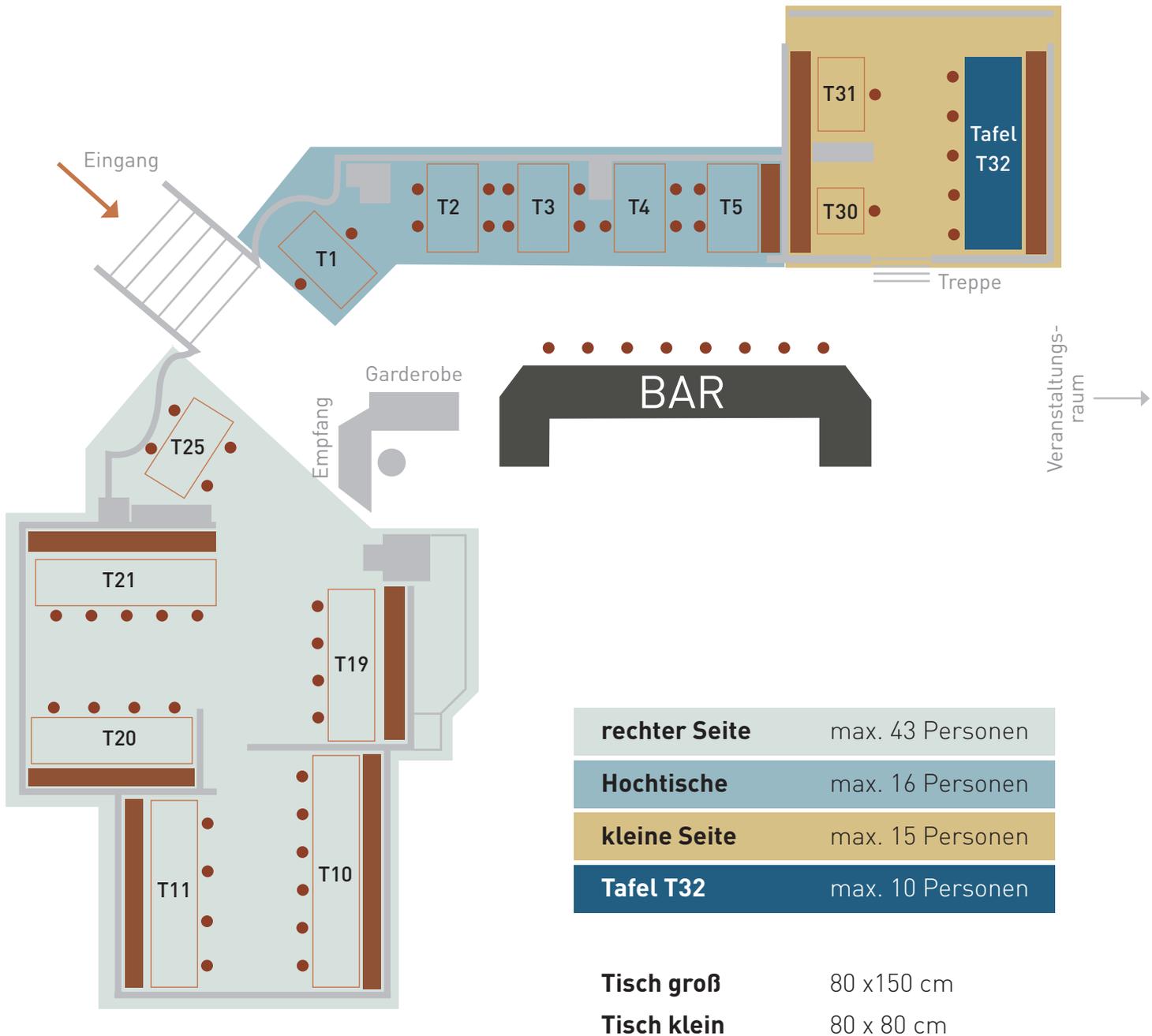
1. Vakuumbbeutel mit der Gans bzw. Ente im Kochtopf in warmem Wasser auf ca. 55°C, erwärmen (nicht kochen!).
2. Mit dem Fett auf ein Backblech geben und 180°C Grillfunktion (nur Oberhitze) kross werden lassen. Dauer ca. 15 Minuten.
Tip: Am besten dabei stehen bleiben und beobachten, mit dem Abstand zu den Heizstäben die Temperatur regulieren, zwischenzeitlich fühlen, ob kross.
3. Die Sauce kalt in einen Topf umfüllen und erhitzen. .
- 3.1. Klöße, Rotkohl und Rosenkohlpürée mit Beutel im Wasserbad, nicht kochend auf ca. 70°C erwärmen. Dauer ca. 15 - 20 Minuten. Die Beutel können länger im Wasser bleiben, dadurch gibt es keinen Qualitätsverlust.
Danach aufschneiden und umfüllen.

GUTEN APPETIT!

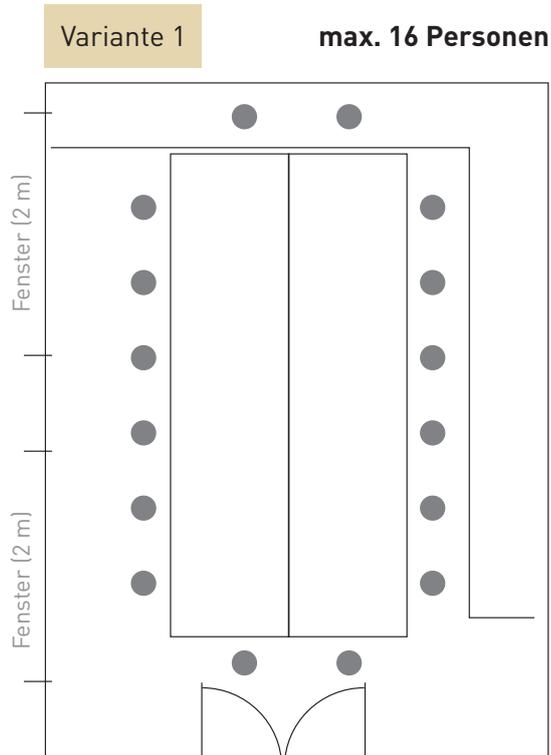
14. Restaurantübersicht - Tische



14. Restaurantübersicht - Tafeln



14. Restaurantübersicht - Veranstaltungsraum



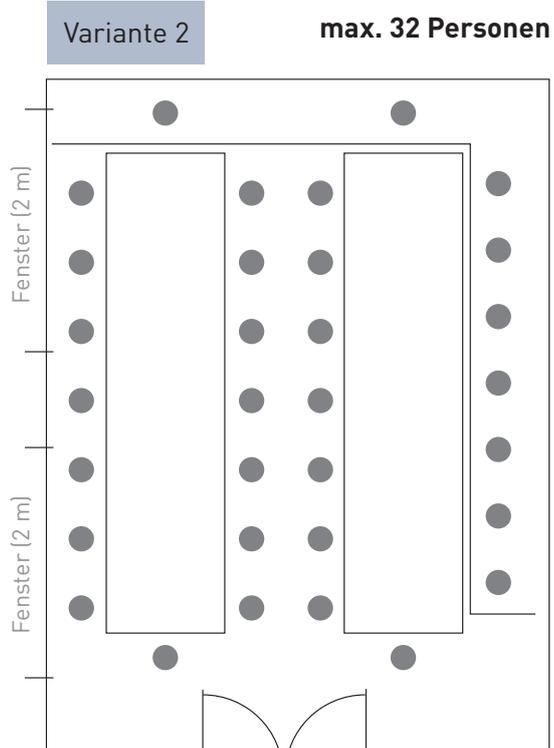
Tisch groß: 80 x 150 cm

Tisch klein: 80 x 80 cm

Raummaße

Länge: ca. 6 m

Breite: ca. 4,5 m



14. Außenbereich

