

## »Osterbox-to-Go« für 2 Personen

### 3-Gang Menü am Karfreitag

1

Zitronengras-Currysüppchen | Ingwer | Wan Tan Garnelen | Frühlingslauch | Melone

Atlantik Seeteufelmedaillons | Gebratene Pulposcheiben | Bouillabaissefumet | Erbsenorzo | Grüner Spargel

Cassismousse | Maccadamiablondie | Quittenkompott | Birnenschnitte | Mandelauflauf

108,00 EUR

### 3-Gang Menü am Karfreitag | Vegetarische Variante

2

Zitronengras-Currysüppchen | Ingwer | Wan Tan Mango Cheese | Frühlingslauch / Melone

Polentasticks | Tamarillofumet | Erbsenorzo | Grüner Spargel

Cassismousse | Maccadamiablondie | Quittenkompott | Birnenschnitte | Mandelauflauf

96,00 EUR

### 3-Gang Menü von Samstag bis Ostermontag

3

Bärlauchmousse | Zucchinihutney | Butterfischtatar | Gebeiztes Roastbeef  
Rotschwanzgarnele Fjordforellenpraline | Vitellokubis

Lammrücken im Brickmantel | Sous vide Lammnacke | Breite Bohnen | Gefüllte Pimento | schwarzer Knoblauch

Rhabarber – Vanillekompott | Himbeer-Tiramisu | Zitronenmousse | Apfelküchlein

130,00 EUR

### 3-Gang Menü von Samstag bis Ostermontag | Vegetarische Variante

4

Bärlauchmousse | Zucchinihutney | Spargel-Landeisalat | Tamarillo mit Ziegenkäse  
Mille feuille von Roter Bete und Apfel | Bulgurpilavi

Süßkartoffel im Brickmantel | Linsencurry | Breite Bohnen | Gefüllte Pimento | schwarzer Knoblauch

Rhabarber-Vanillekompott | Himbeer-Tiramisu | Zitronenmousse | Apfelküchlein

108,00 EUR

*Wachtelostereier und einen Osterstuten gibt es zu jeder Box.*

1/2

# Bestellformular



*Als Aperitif, um auf Ihr persönliches Osterfest anzustoßen*

Champagner | Charles Heidsieck <sup>5</sup>

Premium Champagner, Brut Réserve | Champagne, Frankreich | 0,75l à 43,00 EUR

*Begleitend zu unseren 3-Gang Menüs empfehlen wir folgende Weine*

Weißwein | 2019er Serra Lupini <sup>6</sup>

Roero Arneis, trocken, Angelo Negro | Piemont, Italien | 0,75l à 17,00 EUR

Roséwein | 2019er Los Vascos <sup>7</sup>

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Shiraz, trocken | Barons de Rothschild (Lafite) | Valle de Colchagua, Chile | 0,75l à 14,00 EUR

Rotwein | 2017er Légende R <sup>8</sup>

Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, trocken | Barons de Rothschild | Bordeaux, Frankreich | 0,75l à 15,00 EUR

Gewünschte(s) Abholdatum/Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Vorname, Name: \_\_\_\_\_

Straße, Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon/Mobil: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

## Ihre Bestellung der »Osterbox-to-Go«

*Anzahl der Boxen | Osterbox für 2 Personen*

3-Gang Menü | **Karfreitag** <sup>1</sup> \_\_\_\_\_ 108,00 EUR

3-Gang Menü | **Karfreitag (Vegetarisch)** <sup>2</sup> \_\_\_\_\_ 96,00 EUR

3-Gang Menü | **Samstag–Ostermontag** <sup>3</sup> \_\_\_\_\_ 130,00 EUR

3-Gang Menü | **Samstag–Ostermontag (Vegetarisch)** <sup>4</sup> \_\_\_\_\_ 108,00 EUR

Gewünschter Wein (Nummer/Anzahl eintragen): Nr. \_\_\_\_\_ Anzahl \_\_\_\_\_

Datum/Ihre Unterschrift: \_\_\_\_\_

Bestellung zahlbar vor Ort (Bar/Kreditkarte).

Um Ihnen und Ihren Lieben rechtzeitig eine Freude machen zu können, bitten wir Sie 5 Werktage im Voraus zu bestellen.

Ihre Bestellung ist nach Eingang nicht stornierbar.

Per Fax unter 04261/853 200 oder per E-Mail an [info@wachtelhof.de](mailto:info@wachtelhof.de)

2/2