Feiertage mit Genuss

lecker werden
Kochschule + Feinkost

Leckere Weihnachten

Für die Feiertage bieten wir Ihnen frischen Fisch aus nachhaltigem Fang sowie ein festliches Menü für zu Hause an. Das Angebot beim Fisch richtet sich nach dem Fang. Diesen portionieren wir Ihnen küchenfertig und bereiten eine passende Sauce zu.

Weihnachtliches Menü

- Wild-Terrine mit kaltgerührten Preiselbeeren
- Consommé double mit Gemüse und Rindfleischwürfeln
- Entenbrust mit Rotkohl, Serviettenknödeln und Portweinjus
- Himmlisches Dessert

Das 4-Gänge Menü kostet **59.-€** inkl. MwSt. pro Person.
Eine Anleitung für die Zubereitung legen wir Ihnen bei.

Bestellung: bis 12.12.2020 an kochschule@leckerwerden.de
Abholung: 24.12.2020 von 09.00 - 12.00 Uhr

Bezauberndes Silvester

Am 31.12.2020 servieren wir Ihnen als Mittagsimbiss einen kräftigen Fischertopf mit Croûtons & einem Glas 0,1 l Champagner Brut von Alfred Gratien für 24.-€ inkl. MwSt. pro Person. Reservierung erforderlich!

Leckereien aus unserer Küche zur Bestellung für zu Hause

- 6 Stück Salzwassergarnelen im Speckmantel 18.-€
- 2 Scheiben Wild-Terrine dazu kaltgerührte Preiselbeeren 14.-€
- 1 Glas 1,5 l Brühe vom Rind für Fondue 12.-€ (zzgl. Pfand)
- 1 ganze geräucherte Lachs Forelle 15.-€
- 100 g hausgebeizter Label Rouge Lachs 10.-€

Bestellung: bis 12.12.2020 an kochschule@leckerwerden.de
Abholung & Imbiss: 31.12.2020 von 12.00 - 15.00 Uhr

Für genussvolle Momente

Ausgewählte Produkte zur Bestellung:
schwarzer Wintertrüffel, Kaviar, Gillardeau Austern
(12 Stück)

Prickelndes im Glas:
Champagner Brut und Rosé
Alfred Gratien **35.-€** bzw. **41.-€**

Weißburgunder & Spätburgunder Sekt
Weingut Peth-Wetz **18.50.-€**

Pinot Sekt
Weingut Poss **14.-€**

Prisecco (alkoholfrei)
Manufaktur Jörg Geiger **10.-€ - 12.-€**

Birnenschaumwein (alkoholfrei)
Manufaktur Jörg Geiger **15.-€**

lecker werden GmbH Ruhrtalstraße 19a (Tor2) 45239 Essen Telefon 0201 48645825 www.leckerwerden.de