



# WEIHNACHTEN 2021 - FEIERTAGSKARTE

## Köstlichkeiten für Selbstabholer

Sie wollen das Weihnachtsfest ganz in Ruhe genießen und nicht stundenlang mit der Vorbereitung eines exklusiven Essens in der Küche verweilen? Da haben wir etwas für Sie!

Alle Speisen bereiten wir frisch für Sie zu, vakuumieren sie ein und kühlen sie direkt herunter. Damit erreichen wir eine Haltbarkeit im Kühlschrank für mindestens drei Tage. Zuhause erhitzen Sie die Beutel je nach vorbestellter Portionsgröße für max. 45 Minuten im Wasserbad und können Sie Ihren Festtagsschmaus sofort genießen.

**Fertig - das wars!**

**Vorbestellungen möglich bis: Fr., 17.12.2021**

**Abholung der Speisen: Fr., 24.12.2021, 10:00-12.00 Uhr**

Alle genannten Preise verstehen sich pro Portion in € *inkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Stand: Oktober 2021.



## **FESTTAGSSCHMAUS**

**Entenkeule, "sous-vide" (300g)**

Honig | Majoran | Orange

9,50 €

**Orangen-Contreausauce (100ml) inkl.**

**Tafelspitz vom Rind, "sous-vide" (350g)**

11,90 €

**Westfälische Zwiebelsauce (100ml) inkl.**

**Rinderroulade aus der Oberschale (2 Stk., 300g)**

Mett | Zwiebel | Speck

11,50 €

**Rinderrouladensauce (100ml) inkl.**

**Rotkohl (200g)**

Apfel | Schmalz | Lorbeerblatt

3,80 €



## Zubereitungstipps

Die Zubereitung der Speisen erfolgt ganz einfach im verschlossenen Beutel im 80°C warmen Wasserbad. Dazu können Sie einen großen Bräter im Backofen verwenden oder einen Kochtopf auf der Herdplatte. Um die erforderliche Temperatur des Wasserbades überprüfen zu können, empfiehlt sich der Einsatz eines Küchenthermometers.

Und so gelingt Ihr Menü garantiert:

- > Wählen Sie ein ausreichend großes Gefäß für das Wasserbad aus. Die Vakuumbutel sollten vollständig mit Wasser bedeckt sein.
- > Heizen Sie das Wasser im Kochtopf bzw. Bräter im Backofen vor. Sobald sich erste Bläschen im Wasser bilden, sollten ca. 80°C erreicht sein.
- > Kontrollieren Sie die Temperatur mit dem Küchenthermometer. Achten Sie darauf, dass sie **nicht überschritten** wird.
- > Geben Sie den/die Beutel direkt in das Wasserbad.
- > Je nach Portionsgröße sind die Speisen nach ca. 25 – 45 Minuten warm.
- > Nun können die Beutel geöffnet und die Speisen serviert werden.
- > Wärmen Sie die vorgesehenen Servierplatten und Schüsseln vor.
- > Die Saucen und Suppen können alternativ auch sehr gut direkt, ohne Beutel, im Kochtopf erwärmt werden.

**Ihnen und Ihren Lieben jetzt schon viel Freude beim Genießen,  
ruhige und besinnliche Festtage! Bleiben Sie gesund!  
Das wünscht Ihnen Ihr Team Böinghoff Catering & Eventservice.**