



WEIHNACHTEN - FEIERTAGSKARTE 2025

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 Speisen nach unten angegebener Zubereitungsanleitung und können Ihren Festtagsschmaus sofort genießen.

Fertig - das wars!

Vorbestellungen möglich bis: Di., 16.12.2025, 12.00 Uhr

Abholung der Speisen am: Di., 24.12.2025, 10.00 - 12.00 Uhr

Die Speisen sind verzehrfertig vakuumiert und werden in einer Papiertüte ausgehändigt.

**Die Bezahlung erfolgt bei der Abholung ausschließlich in BAR.
Keine Kartenzahlung möglich.**

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

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 2025.



FESTTAGSSCHMAUS

Tafelspitz vom Rind, "sous-vide" (350g)	16,90 €
Westfälische Zwiebelsauce (100ml) inkl.	
Rinderroulade aus der Oberschale (2 Stk., 300g) Mett Zwiebel Speck	16,90 €
Rinderrouladensauce (100ml) inkl.	
Ochsenbäckchen, "sous-vide" (350g)	22,50 €
Rotweinsauce (100ml) inkl.	
Wildgulasch (350g)	18,90 €



DIE BEILAGEN

Rotkohl (200g)

Apfel | Schmalz | Lorbeerblatt

4,90 €

Eierspätzle (200g)

4,90 €

VEGETARISCHE / VEGANE ALTERNATIVE

Soja-Geschnetzeltes (350g)

Champignon | Frühlingslauch

12,50 €



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 Vakuumbbeutel 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! Kommen Sie gut ins neue Jahr!
Bleiben Sie gesund!
Das wünscht Ihnen Ihr Team Böinghoff Catering & Eventservice!**