

# Weihnachten @home

## Genießen als wenn Sie im Restaurant wären:

Freuen Sie sich auf Ihr Weihnachtsmenü ohne Stress. Genießen Sie als wenn Sie im Restaurant wären. Mittlerweile sind wir echte Experten in Sachen „@Home-Menüs“, die Sie zuhause mit wenigen Handgriffen finalisieren können. Und Sie so auch und gerade an den Weihnachtstagen ein Menü auf Restaurantniveau in Ihren eigenen 4 Wänden genießen können.

Freuen Sie sich auf kulinarische Weihnachten – ohne Stress in der Küche.

### **Das Rössle-Weihnachtsmenü „Familienzeit“** mit Extra Rahmsauce und mehr Knöpfe 😊

Pfeifle Münsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Roastbeef vom Rind und feinstes Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit zweierlei Sauce ( Rotweinzwiebel und Kräuterrahm), Gemüse der Saison und hausgemachten Knöpfle

Kleine Dessertvariation mit 3 süßen Köstlichkeiten aus der Rössle-Pâtisserie

Kleine Auswahl an hausgemachten Plätzchen und Pralinen

37 € \_\_\_\_\_ Anzahl hier eintragen

---

### **Das Rössle-Weihnachtsmenü „Tradition“**

Pfeifle Münsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Krosse Gänsekeule „Frisch aus dem Ofen“, mit Gewürzjus, Apfelrotkraut und gebratenen Kartoffelknödel

Kleine Dessertvariation mit 3 süßen Köstlichkeiten aus der Rössle-Pâtisserie

Kleine Auswahl an hausgemachten Plätzchen und Pralinen

36 € \_\_\_\_\_ Anzahl hier eintragen

---

### **Das Rössle-Weihnachtsmenü „Deluxe“**

Pfeifle-Münsterflûte mit aufgeschlagener Tomatenbutter

Vitello tonnato – Kalbsrücken, hauchdünn aufgeschnitten mit feinsten Thunfischsauce, Kapernäpfel und Ofentomaten

Thaicurrysüppchen

Feinstes Schulterfilet vom Rind unter der Kräuterkruste mit Rotweinzwiebelsauce, Gemüse der Saison und hausgemachten Kartoffelknödel

Rössle-Dessertvariation mit 3 süßen Köstlichkeiten aus der Rössle-Pâtisserie

+ einer kleinen Auswahl an hausgemachten Plätzchen und Pralinen

49 € / Person \_\_\_\_\_ Anzahl hier eintragen

Am einfachsten im Handling ist es wenn man sich pro Familie auf eine Box einigt. Mehrere Boxen sind immer komplizierter.

**Optional dazu bestellbar:**

1 Stück Pfeifle Münsterflûte 350 g – 4 € - zum selber aufbacken mit der perfekten Kruste \_\_\_\_\_Anzahl

1 Glas „Original-Rössle Salatsauce“ 400 ml – 8 € \_\_\_\_\_Anzahl

1 Glas „Original-Rössle-Rahmsauce“ 250 ml – 5 € \_\_\_\_\_Anzahl

1 Portion Apfelrotkraut - 3 € \_\_\_\_\_Anzahl

1 Portion Knöpfe – 3 € \_\_\_\_\_Anzahl

## **Unsere Weihnachtsweine und -sekte**

**2018 Kaiserstuhl CHARDONNAY Qualitätswein trocken 13 € \_\_\_\_\_Anzahl**

Weingut Johannes Landerer, Oberrotweil / Kaiserstuhl (bio)

**2018 GRAUBURGUNDER vom Löss trocken 12 € \_\_\_\_\_Anzahl**

Weingut Matthias Höfflin, Bötzingen / Kaiserstuhl (bio)

**2014 Spätburgunder Prestige Schambach 18,50 € \_\_\_\_\_Anzahl**

Weingut Matthias Höfflin, Bötzingen / Kaiserstuhl (bio)

**Franz Keller Pinot Rosé Winzersekt 18 € \_\_\_\_\_Anzahl**

Weingut Franz Keller, Oberbergen / Kaiserstuhl

**Muskateller Winzersekt trocken \_\_\_\_\_Anzahl**

Weingut Faber, Freiburg / Breisgau

## **Vorbestellung Weihnachten 2020** bis spätestens 20.12.2020 per Email oder

ausgedruckt per Post an Gasthaus Rössle / Hauptstraße 19 / 79215 Elzach

Einfach Bestellung ausdrucken, ausfüllen und senden.

Bitte gut leserlich schreiben. 😊

Name /Adresse / Telefon \_\_\_\_\_

Sonderwünsche \_\_\_\_\_

Lieferung: 23.12.2020 \_\_\_ 14-19 Uhr

Lieferung: 25.12.2020 \_\_\_ 14-18 Uhr

Lieferung: 26.12.2020 \_\_\_ 14-18 Uhr

Lieferung: 27.12.2020 \_\_\_ 14-18 Uhr

Die Boxen sind so konzipiert sodass Sie auch am Vortag geordert werden können.

Alle Teile der Boxen müssen dann nur ausreichend gekühlt werden.

Liefergebiet: Winden, Gutach, Denzlingen, Emmendingen, Waldkirch, Freiburg,

Haslach, Hausach

Mindestbestellung 120 € für Lieferung

Liefergebühr 10 €