

# Weihnachtsmenü 2024

zum selber regenerieren im Ofen

ABHOLUNG AM 24.12.24 AB 10.00UHR

Name: \_\_\_\_\_ Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_



- | Anzahl                   | Hauptgang  | pro Port./€ |
|--------------------------|--|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeersauce                           | 13,80       |
| <input type="checkbox"/> | Entenbrustfilet in Orangen-Thymiansauce                              | 14,80       |
| <input type="checkbox"/> | Lachssteak "Rosmarin&Meersalz" an Rahmspinat mit Zitronenhollandaise | 14,90       |
| <input type="checkbox"/> | Schweinefilet in leichter Pfeffersauce                               | 9,80        |
| <input type="checkbox"/> | Weißkäse in der Eihülle mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce     | 9,80        |

- | Anzahl                   | Beilagen                                | pro Port 4,00€ |
|--------------------------|---|----------------|
| <input type="checkbox"/> | Kartoffel-Sahnegratin                   |                |
| <input type="checkbox"/> | kleine gebratene Kartoffeln mit Majoran |                |
| <input type="checkbox"/> | Gebutterte Gnocchi                      |                |
| <input type="checkbox"/> | Kohlrabi-Möhrengemüse                   |                |
| <input type="checkbox"/> | Rosenkohl mit Speckstippe               |                |
| <input type="checkbox"/> | Böschs Apfelrotkohl                     |                |

**Bösch**  
FLEISCH & FEINKOST, PARTYSERVICE  
FRISCHE, DIE ANKOMMT

Poststraße 15 27412 Tarmstedt 04283-8829  
www.boesch-feinkost.de

