



DB Genießerabend – Menüauswahl für Ihre Vorbereitungen_2023

Advents – Genießerabend November/ Dezember 2023

Bitte wählen Sie Ihre 4 Gänge aus, kreuzen Sie einfach an

Vorspeisen

Tranchen von der Entenbrust auf Blattsalaten & gebratenem Rucola mit Sesam, dazu

Champignons im Bierbackteig, dazu zwei Dips (Mojo Sauce & Tatar Sauce) angerichtet auf kleinem Salatbett

Gaspacho Salat mit Garnelen & Brotchips

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Dattel (oder Pflaumen) Füllung, im Speckmantel gebraten, angerichtet auf Zwiebel - Portwein Gemüse, mit Zucchini Kartoffel Taler

Flammkuchen mit Paprika Frischkäse & Lauch, Serano Schinken & Gouda - gern auch nach individuellen Wünschen zu belegen!

Reh Ravioli - vom Teig bis zur gefüllten Tasche zubereiten, anrichten mit Rotwein Sauce & Rotkohl

Desserts

FrISChe Crepes mit Weihnachtlichen Füllungen

Quarkbällchen mit Puderzucker & Eierlikör

Frittierte Bananenbällchen im Backteig

Platz für Hinweise, Wünsche

Ich die Veranstaltung buchen:

5 Stunden:	☐ 6 Pers.	999,00€
5 Stunden:	☐ 8 Pers.	999,00€
5 Stunden:	☐ 10 Pers.	999,00€
5 Stunden:	☐ 12 Pers.	1188,00€
5 Stunden:	☐ 15 Pers.	1485,00€
Wir sind gesamt: _____ Personen:		
Mein Gesamtpreis:		
Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie unsere AGB's. (Online Einsehbar)		
☐ Barzahlung vor der Veranstaltung		
☐ Überweisung vorab, Rechnung erhalten Sie per Mail vorab		
Adresse des Bestellers		
Telefon Nummer des Bestellers		
Whats App Kontakt gewünscht:	ja	nein
Termin:	Abholzeit:	
Lebensmittelunverträglichkeiten bei den Gästen des Auftraggebers werden dem Auftragnehmer in diesem Formular mitgeteilt. (Info Feld verwenden)		
Versenden als Foto/Scan an:		
☐ Whats Ap: 0163 – 86 89 220		
☐ Mail: info@zumdeichblick.de		
Ihre Unterschrift:		

