MINI MENÜ XMAS #2 • LIEFERBAR AB 27.11.26

Weihnachts- und Advents Mini Menü 2026 #2

DEICHBLICK.DE

38,70 € p. Person
Ab 6 Personen (2er Schritte)

Festlich genießen Sie zu Hause ganz ohne Kochen – alle Speisen heiß, essfertig & sortenrein für Ihre Tafel angerichtet.

Festliche Menü-Auswahl & Speisenbeschreibung

Vorspeise

Tomatisiertes Steinpilz-Champignon-Süppchen

Fein gebundene, kräftig aromatische Festtagssuppe mit edlen Steinpilzen, frischen Champignons und einer fruchtig-milden Tomatennote – der perfekte warme Auftakt für Ihr Weihnachtsmenü.

Hauptgerichte – Festlicher Fleisch-Mix

Rustikale Tranchen von der Entenbrust

Zart gebratene, saftige Entenbrust-Tranchen, liebevoll angerichtet auf einer aromatischen, weihnachtlichen Sauce mit fruchtigen Orangennoten, duftendem Rosmarin und einem feinen Schuss Rotwein.

• • •

Wildrücken (Reh oder Hirsch) am Stück gegart, in Scheiben angerichtet

Besonders zart im Ganzen gegarter Edelfleisch-Wildrücken, in feinen Scheiben angerichtet und vollendet in einer kräftig-dunklen Wildsauce mit erlesenem Rotwein und fruchtigem Kirschsaft.

• • •

Frikassee nach Oma Elviras Rezept

Cremig-pikantes Festtagsfrikassee mit zartem Geflügelfleisch und feinen Minihackbällchen, veredelt mit gehackten Kapern, zarten Spargelabschnitten und frisch geschmorten Champignons.

Dazu reichen wir: Eine ofenfrische Auswahl kleiner Laugen- und Rosenbrötchen sowie hausgemachten, cremigen Zaziki-Dip.

Traditionelle Beilagen

Rotkohl nach Omas Rezeptur gekocht

Slow-cooked und wunderbar aromatisch abgeschmeckt mit Schmalz, fruchtigem Apfel, feinem Ingwer und weihnachtlicher Orange.

Klassisches Mischgemüse von Möhren und Zuckererbsen

Knackig-zarte Möhren und feine Zuckererbsen, schonend gegart und festlich abgestimmt.

• • •

Kleine Kartoffelklöße in Butter geschwenkt & gekräuterte Kartoffelspätzle

Goldgelbe, lockere Mini-Kartoffelklöße in feiner Butter geschwenkt, begleitet von herzhaft gekräuterten Kartoffelspätzle.

So einfach funktioniert es: Alle Speisen werden in Keramikpfannen und Schüsseln sortenrein und servierfertig angerichtet und bei 80 °C in der Thermobox übergeben. Abholung im Deichblick (Lieferung nach individueller Absprache) oder online buchen unter **www.partyservice-flex.de**.

Mengenangaben & Bestellformular

Menü-Details & Mengenangaben

- **Mit Vorsuppe • Kein Dessert**
- **850 g Gesamteinwaage pro Gast:**
  - 200 g Vorsuppe • 300 g Fleisch
  - 200 g Gemüse • 150 g Beilagen
- Sortenrein in Keramikpfannen & Schüsseln, Übergabe in Thermobox bei 80 °C.

Einfach ausdrucken, ausfüllen und als Foto per WhatsApp an **0163 86 89 220** senden:

Gewünschte Personenzahl × Preis:

Personenzahl		Preis / Pers.		Gesamtsumme (€)
	×	38,70 €	=	

Ab 6 Personen bestellbar, erweiterbar in 2er-Schritten.

Name: **Vorname:**

Straße & Hausnummer: **PLZ & Ort:**

Abholdatum: **Abholzeit:**

Telefonnummer:

Kontakt per WhatsApp erwünscht?
☐ Ja ☐ Nein

☐ Hiermit bestelle ich verbindlich das oben genannte Menü und akzeptiere die AGB, einsehbar auf unserer Website **www.zumdeichblick.de**.

Ort, Datum & rechtsverbindliche Unterschrift

Geschirr-Rückgabe: Geschirrrückgabe im Deichblick Geschirrhäuschen – wir bitten um die Rückgabe von vorgespültem Geschirr ohne Lebensmittelreste.

WhatsApp-Foto-Bestellung: Ausgefülltes Blatt abfotografieren und an **0163 86 89 220** senden.

Hinweise / Sonderwünsche / Allergien: