

KULINARISCHER VORBESTELLER

für Weihnachten und Silvester 2020

Vierding
CATERING & FEINKOST

Suppen

Zum Selbererwärmen

	Preis pro Person	Anzahl/Personen
Birnen-Sellerie-Suppe & Croutons	7,00 €	
Essenz vom Ochsenchwanz mit Roter Bete & Grießnockerl	8,00 €	
Feines Hummersüppchen	9,00 €	

Hauptgerichte

Zum Selbererwärmen

	Preis pro Person	Anzahl/Personen
Stroganoff vom Rehfilet mit Preiselbeerrahm Knöpfli, Feigenrotkohl	25,50 €	
Sauerbraten von der Rehkeule mit Backobst Kartoffelklößen, Feigenrotkohl	24,00 €	
Gebratene Gänsebrust mit eigener Jus Kartoffelklößen, Feigenrotkohl	25,00 €	
Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse	23,00 €	
Lachstranche „Label Rouge“ aus Schottland mit Orangen-Haselnusskruste & beurre blanc, Petersilien-Kartoffel-Gnocchi, Spitzkohl-Senfrahm-Gemüse	23,00 €	

Desserts

	Preis pro Person	Anzahl/Personen
Orangen-Schokoladen-Mousse mit marinierten Orangenfilets	7,50 €	
Grießflammerie mit Himbeermark & karamellisierten Aprikosen	7,50 €	

3-Gang Menü

Zum Selbererwärmen

Ein Wechsel der Menüspeisen ist zum Vorzugspreis nicht möglich

	Preis pro Person	Anzahl/Personen
Birnen- Sellerie- Suppe & Croutons --- Sauerbraten von der Rehkeule mit Backobst, Kartoffelklößen, Feigenrotkohl oder Lachstranche „Label Rouge“ aus Schottland mit Orangen-Haselnusskruste & beurre blanc, Petersilien-Kartoffel-Gnocchi, Spitzkohl-Senfrahm-Gemüse --- Orangen-Schokoladen-Mousse mit marinierten Orangenfilets	35,00 €	

Kalte Platten

ab 2 Personen, Preis pro Person

	Preis pro Person	Anzahl/Personen
Kulinarische Spezialitätenplatte kleine Filets vom Rind und Schwein, hausgemachtes Geflügel-leberparfait und Scheiben von der Entenbrust, Cumberlandsauce und Diplomatsalat	29,50 €	
Trilogie vom Lachs mit 1/2 Hummer Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce, dazu ein 1/2 Hummer mit Cocktail-sauce und Zitronenbutter, Eismeersalbing mit Zitronenmayonnaise	43,00 €	

Küchenfertige Spezialitäten

	Stück/Gewicht
Ochsenfilet im Kräutermantel	
Schweinefilet in Blätterteig	
Filet Wellington	
Fonduefleisch in Würfel geschnitten (oder à la Chinoise)	
Diverse gefüllte Braten (Rind, Schwein, Kalb, Pute)	
Frische Stoppelgans gefüllt mit Äpfeln, Orangen, Zwiebeln, dazu fertige Gänsejus	

Hausgemachte Saucen

	Stück/Gewicht
Cocktail-Sauce	
Senf-Dill-Sauce	
Curry-Bananen-Sauce	
Cumberland-Sauce	
Aioli-Sauce	

Salate

	Stück/Gewicht
Flusskrebssalat	
Riesengarnelen Thousand Islands	
Apfel-Lauch-Salat mit Krabben	
Diplomatsalat	
Flugentenbrust in grüner Pfeffersauce	
Roter Heringssalat „Hausfrauenart“	
Curry-Geflügelsalat	
Kartoffelsalat mit Pfifferlingen und Rucola	
Waldorfsalat	
Hummerkrabben Garlic	
Bulgursalat	
Pagodensalat	
Kartoffelsalat rheinisch	

Bitte füllen Sie Ihren kulinarischen Vorbesteller aus. Wir kümmern uns gerne um Ihre Bestellung.

Geflügel ★ **Unser Tipp:** KIKOK-Geflügel

Stück/Gewicht

<input type="checkbox"/>	Hähnchen/Poularde	
<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet	
<input type="checkbox"/>	Ente	
<input type="checkbox"/>	Gans	
<input type="checkbox"/>	Gänsekeule/Brust	
<input type="checkbox"/>	Suppenhuhn	

Wild ★ **Unser Tipp:** Wild aus heimischen Wäldern

Stück/Gewicht

<input type="checkbox"/>	Rehkeule	
<input type="checkbox"/>	Rehrücken	
<input type="checkbox"/>	Wildschweinkeule	
<input type="checkbox"/>	Wildschweinrücken	
<input type="checkbox"/>	Hirschkeule	
<input type="checkbox"/>	Hirschrücken	
<input type="checkbox"/>	Fasan	

Schwein ★ **Unser Tipp:** Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Stück/Gewicht

<input type="checkbox"/>	Filet	
<input type="checkbox"/>	Braten	

Rind ★ **Unser Tipp:** Hohenloher Rindfleisch

Stück/Gewicht

<input type="checkbox"/>	Filet	
<input type="checkbox"/>	Dry-Aged Roastbeef	
<input type="checkbox"/>	Hüfte	
<input type="checkbox"/>	Braten	
<input type="checkbox"/>	Rouladen	
<input type="checkbox"/>	Sauerbraten	
<input type="checkbox"/>	Roastbeef	
<input type="checkbox"/>	Roastbeef US-Beef	

Kalb

Stück/Gewicht

<input type="checkbox"/>	Filet	
<input type="checkbox"/>	Rücken	
<input type="checkbox"/>	Schnitzel	
<input type="checkbox"/>	Braten	
<input type="checkbox"/>	Osso-Bucco	
<input type="checkbox"/>	Kotelettes	

Annahme Ihrer Bestellung bis spätestens

Für das Weihnachtsfest: Montag 21.12.2020 (13.00 Uhr)
 Für die Silvesternacht: Montag 28.12.2020 (13.00 Uhr)

Abholzeiten:

Mittwoch 23.12.2020 07.30 bis 18.00 Uhr
Donnerstag 24.12.2020 07.00 bis 13.00 Uhr
Donnerstag 31.12.2020 07.30 bis 13.00 Uhr

Die Bestellung soll abholbereit sein am:

_____ um _____ Uhr

Bensberger Straße 15
 51491 Overath
 Telefon 0 22 06 | 9 02 17 -0
 Telefax 0 22 06 | 9 02 17 -17

Am Alten Pastorat 40
 51465 Bergisch Gladbach
 Telefon/Fax 0 22 02 | 3 12 30

info@vierling-catering.de www.vierling-catering.de

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Mobil

Unterschrift

Lieferung gegen Aufpreis

