

Tipps und Ideen für Ihr Festessen

Denken Sie schon jetzt
an Ihre Weihnachtsbestellung.



Schwein

Überbackene Medaillons

Zarte Medaillons mit feiner Pilzmasse und Sauce Hollandaise überzogen, mit etwas Käse darüber - fertig zum Überbacken - Backzeit ca. 45 Min. bei 170°C Umluft.

Schweinefilet Försterin

Saftige Medaillons in Waldpilzrahmsoße
Backzeit ca. 30 Min. bei 140°C Umluft.



Wild

Ortenauer Wildsahnegeschnetzeltes

Verfeinert mit Kirschwasser und Pfifferlingen wird von Ihnen ca. 40 Min. im Backofen gebacken.

Rehkeule fertig gebraten in feiner Wildsoße

Die von uns vorbereitete Rehkeule im vorgeheizten Backofen bei ca. 130°C ca. 40 Min. erhitzen - mit Ihren Beilagen ein herrliches Festtagsgericht.



Geflügel

Gefüllte Hähnchenkeule Prinzess

Zarte Hähnchenkeule ohne Knochen mit Pfifferlingen und Kalbsbrät gefüllt, raffiniert gewürzt, ca. 40 -50 Min. bei 170°C im Backofen knusprig und lecker.



Kalb

Kalbsrücken in Pfifferlingrahmsoße

Die Schale mit den von uns vorbereiteten Steaks und Soße im Backofen nur noch erwärmen, Ihre Beilagen dazu und schon haben Sie Ihr Weihnachtsessen ... himmlisch gut!



Vegetarisch

Rigatoni Vivaldi

Feine Rigatoni Pasta mit frischem mediterranen Gemüse an Kürbis-Kräuterschaum. Backzeit 30 Min. bei ca. 140°C Umluft (Eine Schale Wasser in den Ofen geben).



Rind

Rinderfilet auf Mark gebacken - einzigartig!

Zartes Rinderfilet mit leichter Sahnesoße backofenfertig auf Rindermark angerichtet. Garzeit je nach Größe ca. 60 - 90 Min. bei 180°C (Kernfühler empfehlenswert).

Sauerbraten - Der Klassiker für festliche Momente

Unser zarter Sauerbraten, nach traditionellem Rezept eingelegt und langsam geschmort, überzeugt mit seinem unvergleichlichen Geschmack. Serviert mit einer fein abgestimmten Sauce, wird dieses Gericht zum Highlight auf Ihrer Weihnachtstafel. Einfach bei uns abholen, im Ofen erwärmen und genießen - festlicher Genuss ganz ohne Stress!

UNSERE
EMPFEHLUNG
DIESES
JAHR



Beilagen

Burgers Hausgemachte Semmelknödel

Diese köstliche Beilage ca. 10 - 15 Min. im leichten Salzwasser aufkochen und ziehen lassen.

Burgers Hausgemachte Spinatknödel

Diese köstliche Beilage ca. 10 - 15 Min. im leichten Salzwasser aufkochen und ziehen lassen.

Feldsalat in der 200g Packung vom Obsthof Zink

Dressing für den Feldsalat



Dessert

Dessert im Glas

- Panna cotta
- Schokomousse

Abholung Ihrer Speisen am 23.12. von 10 bis 18 Uhr

bei leckerem Glühwein und Grillwürsten in unserem Hof in der Pankratiusstraße 1 in Offenburg.

Wir freuen uns auf Sie.

Fragen Sie uns nach weiteren
hausgemachten Spezialitäten.

partyservice
burger
...der feine Unterschied

Bestellungen gern unter **0781 25808** oder
E-Mail **info@partyservice-burger.de**

Pankratiusstraße 1 | 77652 Offenburg
www.partyservice-burger.de

Dienstag bis Samstag 8.00-12.30 und 14.30-18.00 Uhr
Montag und Sonntag geschlossen



Serviervorschlag