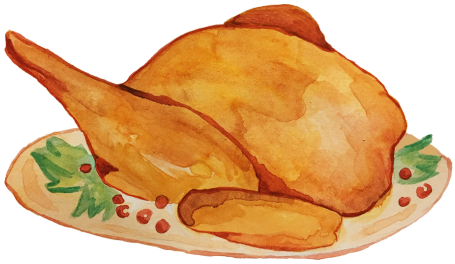
FESTBRATEN FÜR ZUHAUSE



Wählen Sie zwischen zwei Hauptgängen für Ihr Weihnachtsfest zuhause!
Wir vakuumieren Ihnen das Fleisch und die Beilagen.

HAUPTGÄNGE

HALBE ENTE

mit Rosmarin-Orangensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße | 31,40 €

Zubereitung: Halbe Ente auf ein Blech in ca. 1/2 cm Orangensaft legen. Bei 160° Ober-/Unterhitze kross werden lassen (20 bis 25 Minuten).

RINDERROULADEN

mit Braten-Rahmsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße | 29,40 €

Zubereitung: Topf Wasser aufsetzen. Den vakuumierten Beutel für ca. 20 Minuten in das heiße (nicht kochende) Wasser legen.

BESTELLUNG

Bis zum 18. Dezember per E-Mail an info@buemmersteder-krug.de oder über das ausgefüllte Formular.

ABHOLUNG

22. Dezember 2025
15 bis 17 Uhr

ANMELDEFORMULAR

Ihr Festessen für Sie von uns – Formular ausdrucken und bei uns im Bümmersteder Krug ausgefüllt abgeben und direkt bezahlen.

Abholung am 22. Dezember
zwischen 15 und 17 Uhr

NAME

STRASSE

PLZ / ORT

TELEFON

BESTELLT AM

☐ ROULADEN FÜR __ PERSONEN

☐ HALBE ENTE FÜR __ PERSONEN

UNTERSCHRIFT