

UNGEWÖHNLICHE ZEITEN, UNGEWÖHNLICHE UMSTÄNDE

UNSER SILVESTERMENÜ 2021

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Alle Produkte sind vakuumiert oder auf Gläser abgefüllt und müssen zuhause einfach nur noch warm gemacht werden. Alles was Ihr dafür benötigt ist ein Topf mit Wasser und einen Backofen. Natürlich gibt's, wie immer, eine kleine Zubereitungshilfe und Tipps zum Anrichten. ☺ Auf eventuell enthaltene Allergene weisen wir in der Anleitung natürlich hin. Bei Fragen kontaktiert uns gerne persönlich.

Abgeholt werden kann unser Silvestermenü

Am 31.Dezember von 13:00 – 17:00

Abholung bitte nur auf Vorbestellung

Bestellt werden kann bis Sonntag 26.12 um 20:00

(damit wir alles so kontaktarm wie möglich gestalten können,
bitte gleich **Zahlart (bar, EC, Visa, Mastercard oder Applepay)** und die **Abholzeit** mit angeben.
Wir bestätigen die Bestellung dann telefonisch oder per mail)

Bestellung per mail : info@mikesheimatkueche.de
oder per Telefon: 01525 360 51 01

Mike und Natalie

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



SILVESTERMENÜ 2021 - FÜR ZUHAUSE

Maronencremesüppchen mit weißem Portwein

Dattelcrunch und gebackener Trüffelstange 15,90

Trüffelpasta

Frische Linguine in Parmesansauce, Parmiggiano Reggiano-Spänen
und schwarzem Wintertrüffel 22,50

Französische Maispouardenbrust gefüllt mit Morchelfüllung

auf Steinpilz-Morchelrahm an Salzmandel-Gnocchi und
Vichy-Karotten-Gemüse von der Lila Urkarotte 28,90

Fourme d'Amber

Französischer Edelschimmelkäse aus der Auvergne mit zweierlei
von der Birne, getrockneten Maulbeeren und Knusperbrot 16,50

Variation von Schokolade Mandeln und Kirschen

Petit Four von mike's Schokoladenkuchen mit Mandelmousse und Punschkirschen
und eine Miniatur von Schwarzwälder Kirsch im Schokoladensäckchen 16,50

ALS FESTES 5-MENÜ 95,00 €/PERSON

Alle Gänge können natürlich auch EINZELN bestellt werden(siehe Einzelpreise)

ON TOP- Wer mag kann sein Menü noch mit folgendem Gang erweitern

Zweierlei von der Gänseleber

Gänseleberterriner im Schoko-Nuss-Knusper an hausgemachtem Roten
Weinbergspfirsich-Konfit und Gänseleber Mousse auf Baumkuchen
an winterlichem Salat 22,50