

Corona Family Menü Liste zum Drucken

Dienstag, 31. März 2020 14:42



SCHNITZELCHEN 2 STK.

ca. 300 gramm

2 Schnitzel, nicht zu dick geschnitten, aus dem Schweinerücken, ohne Fettsehnern geschnitten, hangemacht und gebraten. vakuumiert, auch zum einfrieren geeignet. ist auch kalt verzehrbar. wir empfehlen es vor dem Verzehr zu erwärmen.

KASSELERBRATEN MIT SAUCE

300 gramm vak. pac. + Sauce (Pfund)

Kasseler Nacken, aufgeschnitten in Scheiben, vakuumiert. Dazu Sauce extra mit geliefert. aus dem Fond bereitet mit Sahne, Zwiebeln und Merrettich. Saucen Glas mit extra Sauce, zzgl + 2,00€ Pfand. Fleisch und Sauce sind getrennt. Das Fleisch sollte vor dem Verzehr erhitzt werden, die Sauce kann separat verwendet und erhitzt werden.

KASSELER MIT SAUERKRAUT

300 gramm vak. pac. + 150 gr. SK

Kasseler Scheiben aus dem ganzen Stück geschnitten, einzeln vakuumiert und einfach auf dem Teller zu erhitzen. Sauerkraut dazu, ca. 150gramm, wird extra vakuumiert dazu geliefert. Beide Komponenten sollten vor dem Verzehr erwärmt werden. Einfrieren ist möglich. Der Kasseler ist schonend im Dampfgerar zubereitet. Das Sauerkraut wir früher mit Schmalz verfeinert.

ZWIEBELBRATEN AUS NACKEN

300 gramm vak. pac. + Sauce (Pfund)

Nacken Braten, im Stück gegart, mit kleiner Zwiebel Füllung, mariniert mit einer Pulled Pork RUB, schonend gegart. In Scheiben geschnitten vakuumiert. Die Sauce dazu im extra Glas geliefert. Glaspfund +2 Euro pro Portion. Die Ware sollte vor dem Verzehr mit der Sauce erhitzt werden. kalt essen ist auch möglich. Geeignet zum einfrieren.

KLEINE ROULADEN VOM SCHWEIN = 3 STK

300 gramm vak. pac. + Sauce

Roulade vom Schweinelachs, mit würziger Marinade und Füllungs Mix aus: Gürkchen, getrockneten Tomaten, buntem Gemüse. Einzeln vakuumiert, pikante Sauce dazu im extra Vakuum Pack dazu.

ROSTBRÄTEL UND ZWIEBELN

300 gramm vak. pac.+ Zwiebeln

Nackenscheiben, halbiert, mariniert kross gebraten, gekühlt und vakuumiert. Geschmorte Zwiebeln dazu werden im extra Vac. dazu geliefert. Die Produkte sollten zusammen erwärt werden vor dem Verzehr.

MINUTEN STEAKS PAPRIKA ZWIEBEL

300gr

Minuten Steaks vom Schwein, mit pikanter Marinade, kross gebraten, eineln vakuumiert. Dazu ein pikantes Zwiebel-Paprika Gemüse mit Schmand, einzeln vakuumiert. Das Gericht sollte zusammen im Ofen erhitzt werden. Zum einfrieren geeignet. Lagerung im Kühlschrank bis zu 6 Tage möglich.

SCHWEINE BRATEN RUSTIKAL

300 gramm vak. pac. + Sauce (Pfand)

Saftiger Braten vom Schweine Nacken, dünn geschnitten, dazu eine leckere Rotwein Kirsch Sahne Sauce. Die Sauce wird wieder einzeln mitgeliefert im Glas, Glaspfand: + 2,00€.

HÄHNCHEN NUGGETS HAUSGEMACHT

300 gramm vak. pac.

Ein Nugget hat ca. 50 bis 60 Gramm. Sie sind für Kids geeignet und in würziger Marinade, aus frischem Filet geschnitten und gefertigt. Sie sollten noch einmal im Ofen bei 150 Grad nachgebacken werden, damit sie schön heiß und kross sind. Geflügelfleisch sollte vor dem Verzehr immer gut erhitzt werden! Produkt ist zum einfrieren nicht geeignet. Haltbar bis 6 Tage im Vac. Pack.



BOULETTE RIND UND SCHWEIN

300 gramm vak. pac.

Boulette, gemischtes Hack, Gluten und Eifrei, würzig, kross gebraten, gebunden mit Kartoffelstärke und gehackten Gemüsen. diese Menge entspricht ca. 3 bis 4 mittelgroßen Bouletten. vor dem verzehr zu erhitzen, dann sind Sie besonders lecker. aber auch kalt zu verzehren. Zum Einfrieren geeignet.

FRIKASSEE GEFLÜGEL

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

Frikassee, Glutenfrei, mit Brühe, Hähnchenfleisch, Hackbällchen, Spargel, Blumenkohl, Champignons, nach Omas Rezept mit gehackten Kapern. Vor dem Verzehr unbedingt erhitzen. zzgl. 2,00€ Glaspfand. ungeöffnet im Kühlschrank ca. 6 Tage haltbar.

HÄHNCHEN FILET MEDITERAN

300 gramm vak. pac.

pikante Hähnchen Filet Medallions mit würziger Marinade gebraten. 300gramm entspricht ca. 3 bis 4 Medallions. hier gemeinsam vakuumiert mit geschmortem Paprika, Zucchini und Maisgemüse. Vor dem Verzehr unbedingt zu erhitzen.

HÄHNCHEN SPIESS

300gr

Hähnchen Schaschlick mit würzig pikanter Marinade aus Sesamöl, Aprikose und Zitronengras gebraten. gemeinsam vakuumiert mit einem pikanten Zwiebel-Curry Gemüse mit Aprikosen. vor dem Verzehr unbedingt zu erwärmen. Die Menge entspricht ca. 2 bis 3 Spießen.

WILDBRATEN

300 gramm vak. pac. + Sauce (Pfand)

würziger Braten vom heimischen Wild. Wir kaufen direkt vom Jäger und bereiten im Dampfgarer zu. Die Sauce wird von Hand gekocht, ohne Zusatzstoffe und ohne Mehl. verfeinert mit Kirschsafft. die Sauce kommt im extra Glas dazu, +2,00€ Glaspfand.

HÄHNCHEN KEULCHEN HALBIERT

600 gramm vak. pac.

Keulchen vom Huhn, mit Rückenstück, wir halbieren Sie, geschmort in würziger Barbeque Honig Marinade. Im Ofen einfach heiss machen, dann essen. vakuumiert,

einzelnen entnehmbar. Geflügel muss unbedingt erhitzt werden. Wir liefern durchgegart und gekühlt.

WILDGULASCH PIKANT

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

Wildgulasch vom Reh und vom Hirsch (kein Wildschwein) hausgemacht mit viel Fleisch und bekömmlicher dunkler Sauce. Mit Rotwein oder Kirschsafte bereitet. zzgl. 2,00 € Glaspfand. Das Gericht ist im Kühlschrank bis zu 6 Tage haltbar.

FAMILIEN Grill ABEND

KARTOFFELSALAT PIKANT

1 KG Vakuum Pack

hausgemachter Kartoffelsalat nach Omas Rezept, nur mit weniger Fett!. Wir bereiten zu mit geschmorten Zwiebeln und Schinken. Pikant abgeschmeckt, geht aber auch veggi, ohne Schinken. Gürkchen, im Vakuum Pack



HÄHNCHEN SATE SPIESSCHE

10 Stk / Pack / 1 Kg

Hähnchen Spießchen in würzig pikanter Marinade, mit Curry, Zitronengraß und Sonnenblumenöl, leicht zu grillen da dünn geschnitten und leicht vorgegart. Am Grill noch gar zu grillen. Ware muss kühl gelagert werden, Vakuum verpackt, ungeöffnet bis zu 5 Tage haltbar.

STEAKS VOM NACKEN SCHWEIN

5 Stk / Pack / ca. 1 KG

Steaks vom Schweine Nacken, geschnitten und nach Deichblick Art mariniert. Mit pikanter Gewürzmarinade, leicht zu grillen. Ohne Bier oder Zwiebeln. Ware ist vakuumiert und 6 Tage haltbar.

HÄHNCHEN STEAKS

8 Stk / Pack / ca. 1 KG

Größe Hähnchenfilets, aufgeschnitten, nicht zu dick, damit Sie sich besser grillen lassen. Von uns mariniert mit würziger Marinade von Honig & Barbeque Gewürzen. Ware ist vakuumiert, muss vor Verzehr durchgegart werden. Hält mit Kühlung ca. 6 Tage ungeöffnet.

CURRY SAUCE "HAUSMARKE"

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

Unsere hauseigene Curry Sauce zu Ihrer Grillparty. Im Kühlschrank bis zu 3 Monate haltbar. Sie kaufen sich einfach die Würstchen dazu... Inhaltsstoffe - können wir leider nicht alle verraten. Allergiker fragen das bitte einfach bei der Bestellung mit an! (+2,00€ Pfand)

RUSSISCHER KARTOFFELSALAT

1 KG Schüssel Glas

kartoffeln, geschmorte Gemüse, ein fruchtiges Dressing, Erbsen und Möhren, vegetarisch, mit Süßem Senf bereitet. Im Kühlschrank bis 3 Tage haltbar. Bei uns mit wenig Mayo angemacht. Guten Appetit.// zzgl. +2,00€ Pfand

BEILAGEN SÄTTIGUNG

..

KARTOFFELPFANNE KRÄUTER & ZWIEBEL

600 gramm vak. pac family

Kartoffelviertel, mit Kräutern, Zwiebeln, Butter, Olivenöl und Gewürzen Pfannengebraten, im Dampf gegart, gekühlt und vakuumiert. nicht zum einfrieren geeignet. Das Produkt ist bis zu 5 Tage haltbar. Achtung, Kartoffeln sind empfindlich und sollten unbedingt in Pfanne oder Mikrowelle oder Ofenröhre erhitzt werden.

REISPFANNE GEMÜSE & SCHINKEN

200 gramm gar. vak.

Langkornreis, al dente gekocht, gemischt mit geschmortem Bacon und Gemüsen, Butter und Gewürzen. eine Leckere Beilage zu vielen Gerichten. Vakuumiert. Produkt muss vor dem Verzehr erhitzt werden. Man kann es auch als Einzelgericht essen. Ca. 5 Tage im Kühlschrank haltbar.

FUSSILI (SPIRELLI) IN BASILIKUMPESTO

600 gramm vak. pac family

Hartweizengrießnudeln, so lange möglich ist es bei uns immer Barilla Fussili. Geschwenkt in würziger Pesto von Basilikum & Butter, geriebenem Parmesan. Al Dente gekocht, geschwenkt, gekühlt und vakuumiert. Einfach im Ofen oder der Pfanne erhitzen. Im Kühlschrank bis zu 6 Tage haltbar. Einfach warm machen und Essen, schmeckt auch ohne extra Sauce.

SUPPEN UND GEMÜSE

BLUMENKOHL

150 gramm gar. vak.

in Kräuterbutter mit Bröseln geschwenkt, Das Gemüse ist im Dampf vorgegart, ist noch bissfest im Vakuum Pack als Portion. Lagerung im Kühlschrank für max. 5 Tage. Sie können die Produkte auch in der Vakuumverpackung einfrieren. Das Gemüse muss vor dem Verzehr erhitzt werden.

MÖHRENGEMÜSE

150 gramm gar. vak.

in Scheiben, mit Petersilienbutter und Gewürzen, in der Pfanne geschwenkt. gekühlt und frisch vakuumiert. Das Produkt kann 5 bis 6 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es sollte vor Verzehr erhitzt werden. Glutenfrei, im vakuumbbeutel portioniert. Im Dampf vorgegart, bissfest.



DEICHBlick

Corona Family Lieferservice

MISCHGEMÜSE

150 gramm gar. vak.

Der Klassiker, Möhrenscheiben und Erbsen mit Petersilienbutter, im vakuumpack schonend vorgegart. Produkt ist im Dampf gegart, bissfest verpackt. Muss vor dem Verzehr erhitzt werden. Produkt kann im Vak. Beutel eingefroren werden. Es ist in der Kühlung im Pack ca. 5 bis 6 Tage haltbar.

BOHNEN GEMÜSE BUNT

150 gramm gar. vak.

Brechbohnen aus Wachs und grünen Bohnen, mit Zwiebeln und Butter in der Pfanne aromatisiert. Im Vakuumpack, Das Gemüse ist gedämpft und gekühlt, noch bissfest, vor dem Verzehr erhitzen. Im Kühlschrank bis 6 Tage haltbar. Man kann das Produkt auch mit seinem Vak. Beutel einfrieren.

..

GRÜNE BOHNEN MIT SCHINKEN

150 gramm gar. vak.

Grüne Bohnen aus der Pfanne mit Schinken, im Vak. Pack. schonend gegart. Wie alle Produkte einzeln verpackt. Im Kühlschrank 5 bis 6 Tage haltbar. Produkt muss vor Verzehr erhitzt werden. Produkt kann mit Vakuum pack eingefroren werden.

ROSENKOHL

150 gramm gar. vak.

Rosenkohlgemüse mit Butter, Muskat, Pfeffer Salz, in der Pfanne geschwenkt. Vakuumiert, schonend gegart. Muss vor Verzehr erhitzt werden. Ist mit Folie auch zum einfrieren geeignet.

KLARE BRÜHE IM WECK GLAS (PFAND)

1 Liter Glas + 2,00€ Pfand

Brühe Klar, gekocht von Reh und Geflügel. Mit Wurzelgemüsen, Lorbeer, Wacholder und allem was dazu gehört. Dazu liefern wir Ihnen die Einlage von gegartem Sptreifengemüse & Eierstich mit Kräutern sowie Kochfleisch Stücken vakuumiert mit. Einlagen werden einzeln vakuumiert. Die Suppe mit Beilage muss vor dem Verzehr aufgekocht werden. ACHTUNG: Glaspfand zuzüglich: 2,00€ pro Glas

TOMATENCREME SÜPPCHEN

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

Tomatensuppe gekocht auf frischen Tomaten und Mark, mit hauseigener Brühe und Sahne verfeinert. Abgefüllt im Glas, Lagerdauer ca. 5 bis 6 Tage im Kühlschrank, vor Verzehr aufkochen. ACHTUNG: zuzüglich Glaspfand 2,00€

BOLOGNESE SAUCE FRISCH

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

1 Liter frische Bolognese mit Hackfleisch von Rind und Schwein. Mit frischen Tomaten, Tomatenmark, ohne Zusatzstoffe. Das Produkt ist bis zu 6 Tage im Kühlschrank haltbar und kann zu allen Nudeln gegessen werden. zzgl. 2,00€ Glaspfand



DEICHBlick

Corona Family Lieferservice

CHAMPIGNON CREME SUPPE

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

Süppchen mit frischen Champignons, hausgemachter Brühe, abgeschmeckt mit Frischkäse, gebunden ohne Mehl. Suppe muss vor Verzehr aufgekocht werden. Lagerung im Kühlschrank ca. 5 bis 6 Tage möglich. Achtung: zzgl 2,00€ Glaspfand

SOLJANKA

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

Soljanka nach alten DDR Rezept gekocht. Mit Letscho, Tomatenmark, viel Fleisch, Sauerkraut, Gemüsen. Ein Sattmacher, kann Spuren von Gluten enthalten. Im Kühlschrank aufzubewahren 5 bis 6 Tage, bei ca. 5 Grad. Achtung: zzgl 2,00€ Glaspfand

KESSELGULASCH

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

Kesselgulasch mit Wild, Rind, Schweinefleisch, Gemüsen, dunkler Sauce und Kartoffeln. Rusikal mit Senfsaat, Knoblauch, Sahne, Tomaten. im 1 Liter Vakuum Pack im Kühlschrank bis 10 Tage haltbar. Vor Verzehr aufkochen.

KARTOFFELSUPPE MIT KASSELER

1 Liter im Weck Glas (Pfand)

Kartoffelsuppe mit Brühe und Kartoffeln, Gemüse, zum Teil püriert, Glutenfrei, mit Sahne verfeinert, geschmorte Kasseler Stückchen werden separat vakuumiert mitgeliefert, Glaspfand, zzgl. 2,00€. Suppe muss vor dem Verzehr aufgekocht werden.
Aufbewahrung im Kühlschrank bis zu 6 Tage möglich.

Aus <<https://www.party-service-wittenberg.de/>>