



Einfach telefonisch bestellen

☎ 03493 55456

Hausmannskost

im Vakuumbbeutel zum selber warm machen

Gültig vom 28.12.2020 bis 31.03.2021

5x	Rinderrostbraten in Schalotten-Merlot-Jus ca. 1.200gr	65,00 €
5x	Wildgulasch mit Waldpilzen in Wacholderrahm ca. 1.200gr	65,00 €
5x	Magerbäckchen im getrüffeltem Wurzelgemüsesud ca. 1.200gr	55,00 €
5x	Rindergulasch Steudel Classic ca. 1.200gr	55,00 €
5x	Hähnchengeschnetzelte Züricher Art ca. 1.200gr	35,00 €
5x	Kaßlerscheiben in Bratensoße ca. 1.200gr	35,00 €
5x	Kartoffelklöße (10 Stück) ca. 800gr	15,00 €
5x	gebratene Kartoffeldrillinge ca. 1.000gr	12,50 €
5x	Steudel Rotkohl ca. 800gr	17,50 €
5x	Steudel Sauerkraut ca. 800gr	17,50 €

Abholung nach Vereinbarung.

TIPP: Sie können die Vakuumbbeutel auch bequem einfrieren und als Fertiggericht zu den Feiertagen genießen.

Den Vakuumbbeutel in heißem Wasser langsam auftauen lassen und aus dem Beutel auf den Teller servieren. Oder das Gericht aus dem Vakuumbbeutel gleich in den Topf umfüllen um es im Topf zu erwärmen.

Thomas Frauendorf & Tony Matthias

Ownermanager & Executive Chef
der Steudel Catering GmbH

