

Weihnachten@home

Ihre Kochbox für Zuhause

Eine Weihnachtsfeier in Zeiten von Corona? An diese klassische Feierlichkeit ist in diesem Jahr nicht zu denken. Aber gleich alles ausfallen lassen oder lieber anders gestalten? Zusammenkünfte sind zwar virtuell möglich, aber wie ist das mit dem Essen? Unser Team hat sich Gedanken zu den üblichen Fragen gemacht und eine Lösung gefunden:

Mit dem „Weihnachten@home“-Paket bieten wir allen Gästen das gleiche Menü ohne großen Aufwand und Stress, fast wie im Restaurant. Ob mit der Familie zu Hause oder mit den Kollegen im digitalen Wohnzimmer, für jeden gibt es das passende Angebot.

Die „Weihnachten@home“-Kochbox ist fertig gegart, portioniert, vakuumiert und gekühlt. Das Genusspaket wird von uns gepackt und Ihnen, Ihrem Team, Freunden oder Familie zur Verfügung gestellt.

Bestehend aus einem 3-Gang-Menü für 2 Personen und optionalen Komponenten. Zuhause müssen die Speisen lediglich noch im Wasserbad erhitzt werden.

So funktioniert es...

Lassen Sie uns Ihre Bestellung ab 2 Personen bis 3 Tage vor Liefertermin mittels des ausgefüllten Bestellformulars per Mail an veranstaltung@hukg.de oder alternativ **per Post** zukommen. Kurzfristigere Bestellungen sind auf Anfrage möglich. Bitte beachten Sie, dass die Bestellung bei Abholung / bei Lieferung sofort zu bezahlen ist.

Ihr Paket liefern wir Ihnen direkt in die Firma oder nach Hause, ganz wie Sie es wünschen. Alternativ können Sie Ihre Kochbox nach Terminabsprache im Kongresshotel abholen. Bitte beachten Sie unsere Lieferbedingungen/-regelungen auf dem Bestellformular. Die Kosten für Transport sind im Paketpreis bereits enthalten.

Die Haltbarkeit der Speisen im Kühlschrank beträgt 10 Tage ab Abholung/Lieferung. Das vorbereitete Menü wird in Thermoverpackungen übergeben, wodurch keine Transportkühlung erforderlich ist.



3-Gang-Menü für 2 Personen

Vorspeise

Kürbissamtsuppe

Hauptgänge

Entenkeule sous-vide gegart

„Confit de Canard“ mit Portweinjus,
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

oder

Lachsfilet mit Safransauce, Blattspinat und zweierlei Reis

oder

Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und zweierlei Reis

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce

pro Kochbox

49,00 EUR

Auf Wunsch zubuchbar

Montepulciano d'Abruzzo

0,75 l

10,90 EUR

DOC – trocken

Tenuta De Angelis & C. – Marken

Weißer Burgunder Weisenheim

0,75 l

9,90 EUR

Q.b.A. – trocken

Weingut Langenwalter – Pfalz

Prosecco Mionetto – trocken

0,75 l

9,90 EUR

Champagner Veuve Fourny & Fils – brut

0,75 l

59,00 EUR

Kochbuch für Ihre Rezepte

9,90 EUR

Dekopaket mit Kerzen und Servietten

19,90 EUR



Paketauswahl und Bestellung

Anzahl der Pakete (1 Paket = Menü für 2 Personen) _____ Pakete

Auswahl Hauptgerichte (bitte Anzahl angeben)

Ente	_____	Montepulciano	+ 10,90 EUR	_____	Flaschen
Lachs	_____	Weißer Burgunder	+ 9,90 EUR	_____	Flaschen
Curry	_____				

Zubuchbares:

Prosecco Mionetto	9,90 EUR
Champagner Veuve Fourny & Fils	59,00 EUR
Kochbuch	9,90 EUR
Dekopaket	19,90 EUR

Datum der Bereitstellung _____

Uhrzeit der Bereitstellung ca. _____

Bitte beachten Sie, dass es zu zeitlichen Abweichungen kommen kann.
Wir empfehlen die Bereitstellung am Vortag Ihrer Feierlichkeit.

Bereitstellung per

Selbstabholung	kostenfrei
Lieferung im Postleitzahlenbereich 14467 bis 14482	kostenfrei

Bezahlung mittels (Pflichtangabe)

Barzahlung	_____	_____	_____
EC	_____	_____	_____
		_____	_____

Zu jeder Selbstabholung erhalten Sie pro Bestellung eine kleine Überraschung.

Lieferanschrift (*Pflichtangaben):

Name*: _____

Firma: _____

Anschrift* (Str., Hausnr., Plz, ggf. Zusatz): _____

Telefon*: _____

**Senden Sie dieses Bestellformular ausgefüllt per Mail an veranstaltung@hukg.de.
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!**



Zubereitungsempfehlung

Kürbissamtsuppe

Im Vakuumbbeutel für 12 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Entenkeule „Confit de Canard“

Im Vakuumbbeutel für 3 Minuten bei 90° im Wasserbad ziehen lassen, anschließend mit Fond auf ein Blech oder in eine Auflaufform geben und bei 200°C ohne Vakuumbbeutel im Ofen erhitzen und knusprig bräunen.

Portweinjus

Im Vakuumbbeutel für 3 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Apfelrotkohl

Im Vakuumbbeutel für 20 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Kartoffelknödel

Im Vakuumbbeutel für 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Lachs in Safransauce

Im Vakuumbbeutel für 16 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Blattspinat

Im Vakuumbbeutel für 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

zweierlei Reis

Im Vakuumbbeutel für 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch

Im Vakuumbbeutel für 10 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen.

Rote Beerengrütze und Vanillesauce

Gekühlt anrichten

Spuren von folgenden Allergenen können enthalten sein:

Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen

