

# Kohlers Kulinarik für daheim

## Wie

Menü kalt & fertig abgeschmeckt,  
nur noch selbst finalisieren  
Anleitung liegt bei

## Vorbestellen bis

Spätestens Donnerstag 14 Uhr  
per Mail oder telefonisch

## Bestellbar für

Ostersonntag, 12.4.20 11 – 13 Uhr  
Ostermontag, 13.4.20 11-13 Uhr

## Wo

Zum Abholen in Haag 1, nach ver-  
einbarter Zeit

## Preis:

30 €

Mindestbestellmenge 2 Menüs  
Zahlung abgezahlt in bar im Kuvert

Bitte zum Transport einen Korb/Kiste  
mitbringen!

## 3 Gänge Ostermenü

Hausgebackenes Brot mit Dip

\*\*\*

Spargelsuppe mit Lachsnocken,  
Croutons und Schnittlauch

oder

Spargelsalat mit Apfel-Senf-  
Vinaigrette, gebeiztes Lachstatar,  
Ruccola und Brotknusper

\*\*\*

Kalbsrücken „Wellington“ im  
Teigmantel mit Pilzfüllung, dazu  
Kartoffelgratin, glasiertes  
Bohngemüse und confierte  
Tomaten

\*\*\*

Dessert im Becher:

Kokosmousse,  
Passionsfruchtcreme,  
Pistazienbisquit und Rhabarber

## Törtchenangebot für Sonntag und Montag:

Karottenbisquit mit Vanillemousse und Eierlikörtopping 3,50 €

Profiterol gefüllt mit Schokoladen-Karamellcreme 3,00 €

Himbeermoussekuppel auf Mandeltartelette 4,00 €

**INFO@KOHLERSKULINARIK.DE ODER 09231 4499**