



- Ostern-to-go -

Ostern steht vor der Tür und wirft auch in diesem Jahr die Frage nach dem Festtagsmenü auf. Wenn Sie beim Gedanken an das österliche Festtagsessen und seine Zubereitung leichte Panik beschleicht, haben wir die Lösung: Sie bestellen Ihr Ostermenü bei uns, der Gutsgaststätte Alteburg.

Das Menü wird von unseren Köchen komplett vorbereitet, abgeschmeckt und vakuumiert. Es kann mit wenig Aufwand in Ihrer heimischen Küche zubereitet werden. Eine Anleitung liegt natürlich bei. Das Dessert kommt fertig angerichtet im Gläschen.

Mit wenig Aufwand erhalten Sie ein köstliches Ostermenü, mit einem Wildgericht als Hauptgang.

Menü

1. Gang

Cremesüppchen von pflückfrischem Bärlauch

2. Gang

Geschnetzeltes vom Reutlinger Damhirsch in Preiselbeersahne-Soße, dazu glasiertes Wurzelgemüse und Albandnudeln

oder

Boeuf Bourguignon mit Schmorgemüse, dazu Butterkartoffelchen

oder

Sous-vide gegartes Lammhäxle „Gärtnerin“ mit Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta mit Rhabarber-Fruchtspiegel

Preis pro Person - 38,00 €

Bestellung – Tel 07121 8201293

Bitte bestellen Sie bis zum 28.03.2021 Ihr Ostermenü. Eine Abholung ist am 03.04.2021. (11.00 Uhr bis 18.00 Uhr) möglich. Sicher verpackt & gekühlt müssen Sie die Gerichte nur noch nach Anweisung am gewünschten Tag erwärmen.