



Immer für Sie zubereitet von
unseren talentierten Azubis:
| Mohammad Nabi Amini (3. Lehrjahr)
| Negervan Suleman (1. Lehrjahr)
| Georg Vogel (1. Lehrjahr)

„Lockdown“ Azubi-Menüs zum Mitnehmen

Abholung Freitag, 22. Januar 2021 und Samstag, 23. Januar 2021
jeweils 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr | Vorbestellung nötig!

Ihre Vorbestellung steht zum vereinbarten Termin für Sie bereit!
Die warmen Komponenten der Menüs werden bei Ihrer Abholung vor
Ort frisch für Sie zubereitet und sind dann in unserem Mitnahme-
Geschirr für Sie direkt Verzehrbereit!

Menüs am 22. und 23. Januar 2021

Bayrisches Menü

Vorspeise (kalt)
Geräucherte Forelle
mit Kartoffel-Radieschen-Salat
mit Schnittlauch-Vinaigrette

* * *

Hauptgang (warm/kalt)
Schweinebraten mit Biersauce,
Semmelknödeln
und Krautsalat

* * *

Dessert (warm)
Kaiserscharrn
Mit Zwetschgenröster
und Vanillesauce

27,50 € pro Person

Vegetarisches Menü

Vorspeise (kalt)
Feldsalat mit krossen Laugenbrezeln,
Radieschen
und Kartoffel-Vinaigrette

* * *

Hauptgang (warm)
Gemüseaultaschen
mit Steinpilzrahm
und Röstzwiebeln

* * *

Dessert (warm)
Kaiserscharrn
Mit Zwetschgenröster
Und Vanillesauce

25,00 € pro Person

Bestellung über unseren Online-Shop
<https://shop.gerhards-genussgesellschaft.de/>



Immer für Sie zubereitet von
unseren talentierten Azubis:
| Mohammad Nabi Amini (3. Lehrjahr)
| Negervan Suleman (1. Lehrjahr)
| Georg Vogel (1. Lehrjahr)

„Lockdown“ Azubi-Menüs zum Mitnehmen

Abholung Freitag, 29. Januar 2021 und Samstag, 30. Januar 2021
jeweils 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr | Vorbestellung nötig!

Ihre Vorbestellung steht zum vereinbarten Termin für Sie bereit!
Die warmen Komponenten der Menüs werden bei Ihrer Abholung vor
Ort frisch für Sie zubereitet und sind dann in unserem Mitnahme-
Geschirr für Sie direkt Verzehrbereit!

Menüs am 29. und 30. Januar 2021

<u>Spanisches Menü</u>	<u>Vegetarisches Menü</u>
<u>Vorspeise (kalt)</u> Kleine Tapa-Auswahl (5 Stück) * * *	<u>Vorspeise (kalt)</u> Feldsalat mit krossen Laugenbrezeln, Radieschen und Kartoffel-Vinaigrette * * *
<u>Hauptgang (warm)</u> Paella mit Venusmuscheln, Hähnchen, Gamba, Chorizo und Kabeljau * * *	<u>Hauptgang (warm)</u> Paella mit Grillgemüse und Ziegenkäse * * *
<u>Dessert (kalt)</u> Crema Catalana	<u>Dessert (kalt)</u> Crema Catalana
29,00 € pro Person	29,00 € pro Person

Bestellung über unseren Online-Shop
<https://shop.gerhards-genussgesellschaft.de/>