



Weihnachtspakete

kalt & küchenfertig verpackt – zu Hause nur noch erwärmen und genießen

Vorbestellung bis
20.12., 20 Uhr

Abholung bis 23.12.
von 9 – 20 Uhr

Wie funktioniert's?

Sie stellen sich ihr individuelles Menü zusammen. Ganz egal, ob nur Hauptgang, ob Suppe und Hauptgang oder ein ganzes Menü. Sie haben die Wahl.

Die Gerichte werden vakuumverpackt und müssen zu Hause nur noch aufgewärmt / fertig gekocht werden.

Jetzt heißt es: **GENIEßEN!**

Suppen zur Auswahl:

Leberknödelsuppe mit Profiteroles

Silvanerrahmsüppchen mit Zimtkrusterln

Für 2 Personen	Für 4 Personen	Für 6 Personen
7 €	14 €	21 €
8 €	16 €	24 €

Hauptgänge zur Auswahl:

Gänsebrustfilet mit Kartoffelknödel und Blaukraut

½ **gebratene Ente** mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Wildgulasch Hubertus Art von Reh & Wildschwein mit Spätzle und Blaukraut

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Geiselwinder Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut

30 €	58 €	87 €
30 €	58 €	87 €
25 €	48 €	72 €
27 €	52 €	78 €
24 €	46 €	69 €

Dessert zur Auswahl:

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern (mit „Geling-Garantie“) dazu Himbeersoße

Spekulatius-Tiramisu

10 €	20 €	30 €
8,2 €	16,4 €	24,6 €

Hotel-Restaurant Stern

Historischer Gasthof in Franken



Familie
Ulrike & Helmut Rückel
Marktplatz 11
96160 Geiselwind
Tel. 095 56/2 17
anfragen@hotel-stern-geiselwind.de
www.hotel-stern-geiselwind.de

Hotel-Restaurant Stern • Marktplatz 11 • 96160 Geiselwind

Auf Vorrat:

Glas Rahmsoße 300 ml	2 €
Glas Calvadosrahmsoße 300 ml	2 €
Glas Pfeffer-Rahmsoße mit grünem Pfeffer 300 ml	2,2 €
Glas Sauerbratensoße 300 ml	2 €
Glas Schweinebratensoße 300 ml	2 €
Glas Geflügelsoße 300 ml	2,2 €

Als Wegbereiter (kalt & vakuumverpackt):

Portion Spätzle	2,5 €
Portion Blaukraut	2 €
Portion Wirsing	2,5 €
Portion Kartoffelknödel (2 Stück, roh)	2 €
Portion Kartoffelsalat	2 €