

CHEF IM HAUS!

GENIESSEN SIE MIT IHRER FAMILIE VON EINEM VOLLWERTIGEN HIGH TEA ODER ABENDESSEN ZU HAUSE!

UNSERE CHEFS BEREITEN EINE BESONDERE, FRÜHSTÜCK, HIGH TEA, EIN 3 ODER 4 GÄNGE DINER FÜR SIE, DAS SIE ZUHAUSE NUR FERTIGMACHEN BRAUCHEN. NATÜRLICH BEKOMMEN SIE VON UNS DIE ANWEISUNGEN WIE SIE DIE GERICHTE ZUBEREITEN IN DEN OFEN ODER PFANNE. WIR HABEN DIE VORARBEIT SCHON FÜR SIE GETAN. SIE MACHEN NUR DEN FINISHING TOUCH!



JEDEN TAG BEI ZU IHNEN NACH HAUSE GELIEFERT!

BESTELLEN SIE IHR PAKET VOR 12:00 UHR. WIR LIEFERS ES AM NÄCHSTEN TAG ZU IHNEN NACH HAUSE.

ACHTUNG: PAKETE FÜR SAMSTAG UND SONNTAG KÖNNEN BIS SPÄTESTENS FREITAG 17:00 UHR BESTELLT WERDEN!

DINER-PAKETE WERDEN ZWISCHEN 16:00 UND 17:00 UHR GELIEFERT. FÜR DIE ANDERE PAKETE KÖNNEN SIE SELBST EINE LIEFERZEIT ANGEBEN!

BESTELLEN SIE JETZT IHR PAKET FÜR ZU HAUSE UNTER DER TELEFONNUMMER 06-26699424 ODER PER EMAIL AN SALES@HOTELVIGILANTE.NL

FRÜHSTÜCK/BRUNCH BOX



€ 17,50 P.P.

INHALT BOX

BUTTERCROISSANT
KAISER BRÖTCHEN
WEIZENBALL
BRAUNES
HARTES BRÖTCHEN

ZWIEBACK
SESAMCRACKER
GEKOCHTES EI
ONTBIJTKOEK

2 KÄSESORTEN
3 FLEISCHSORTEN

GERÄUCHERTER
LACHS

VERSCHIEDENE
SORTEN SÜB
BROTBELAG

MINI MUFFIN
MINI DONUT
HANDOBST
FRUCHTJOGHURT
ORANGENSAFT
MILCH
BUTTER

HIGH TEA BOX



€ 19,50 P.P.

INHALT BOX

UNSERE VARIANTE DES KLASSISCHEN HIGH TEA, BESTEHEND AUS:

VIELFALT AN SÜSSIGKEITEN
U.A. KAREMELL-SEESALZ CHEESECAKE,
ZUCKERBROTPUDDING UND BROWNIE

VERSCHIEDENE HERZHAFTE
KÖSTLICHKEITEN
U.A. SPANAKOPITA, WURSTBRÖTCHEN UND
AMERIKANISCHER BURGER

6 SORTEN TEE
VERSCHIEDENE KRÄUTER
U.A. MINZE, INGWER UND ZITRONE

**NUR VOR 2, 3 ODER 4 PERSONEN
ZU BESTELLEN!**

CHEF IM HAUS!

GEMEINSAMES ABENDESSEN



8 GERICHTE
ZUM TEILEN

€ 36,50 p.p.
inkl. einer
Flasche Wein

INHALTS-MENÜ

VORSPEISEN

KALBSHACKFLEISCH

MIT SÜSS-SAUREM FENCHELSALAT
UND SENFCREME FRÄICHE

FORELLENTÖRTCHEN

MIT NORWEGISCHEN KRABBen UND
COCKTAILSAUCE

INSALATA CAPRESE

MIT BALSAMICO-DRESSING

HAUPTGERICHTE

STEAK

MIT STRAUCHTOMATEN
UND KALBSBRATENSaft

LACHSFILET 'GRAVAD LAX'

MARINIERT IN ZUCKER, SALZ, SENF
UND DILL

GEMÜSEQUICHE

MIT ZIEGENKÄSE, GEMÜSE DER
SAISON UND
SONNENGETROCKNETER TOMATE

NACHSPEISEN

CHOCOLADEN TÖRTCHEN

MIT VANILLENSAUCE
UND ERDBEEKOMPOTT

MONCHOU DESSERT

BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN

APFEL-WALDFRUCHT-
KOMPOTT

GERÖSTETES GEMÜSE

DINER KOSTPROBEBOX



€ 32,50 P.P.

INHALTS-MENÜ

MEDITERRANES BODENBROT
MIT DIPS; CHILI-MAYONNAISE UND AIOLI

GRIECHISCHER SALAT

VITELLO TONATO

KALBSFILET MIT THUNFISCHMAYONNAISE

SPANAKOPITA

GRIECHISCHER SPINATKUCHEN MIT FETA UND HONIG

BUDDHA BOWL

MIT REIS, MARINIERTEM TEMPEH, MANGO, AVOCADO UND
GURKE

WARMER SPEISEN

PISSALADIÈRE

FRANZÖSISCHER ZWIEBELKUCHEN

ORIENTALISCHE CURRYSUPPE

NEW ORLEANS GUMBO

AMERIKANISCHER Eintopf MIT
WURST UND KRABBen

BABI PANGANG

NASI KOENING

DESSERTS

WALNUSSKUCHEN

MIT ORANGENSIRUP

MANGO-MOUSSE

MIT ROTEN BEEREN UND
MINZE

FRYSKE SÛKERBÔLE

PUDDING

DINER KOSTPROBEBOX VEGETARISCH



€ 32,50 P.P.

INHALTS-MENÜ

MEDITERRANES BODENBROT
MIT DIPS; CHILI-MAYONNAISE UND AIOLI

GRIECHISCHER SALAT

GADO GADO

INDONESISCHES KALTES GEMÜSE MIT EI, ERDNUSSSAUCE
UND KRABBenCRACKERN

SPANAKOPITA

GRIECHISCHER SPINATKUCHEN MIT FETA UND HONIG

BUDDHA BOWL

MIT REIS, MARINIERTEM TEMPEH, MANGO, AVOCADO UND
GURKE

WARMER SPEISEN

PISSALADIÈRE

FRANZÖSISCHER
ZWIEBELKUCHEN

LAUCHCREMESUPPE

GEFÜLLTER PORTOBELLO

MIT TOMATENSALSA UND
BLAUSCHIMMELKÄSE

EIER FOO YUNG

NASI KOENING

DESSERTS

WALNUSSKUCHEN

MIT ORANGENSIRUP

MANGO-MOUSSE

MIT ROTEN BEEREN UND
MINZE

FRYSKE SÛKERBÔLE

PUDDING