



Gourmetbox zum 3. Advent oder für die Weihnachtsfeiertage

Inhalt für 2 oder 4 Personen

1. Gänsekeule (ca.220g pro Stück, 2 oder 4 Stück) an Rotwein-Jus oder Hirschgulasch (ca. 220g p.P.)
2. Hausgemachte Semmelknödel (4 oder 8 Stück)
3. Selbstgekochtes Apfelrotkraut (ca. 360g oder 720g)
4. EventWerks eingemachte Zimtbirnen mit Preiselbeerfüllung (2 oder 4 Birnenhälften)
5. Feines Maronencremesüppchen (ca. 400 oder 800ml) mit Blätterteigsternchen-Topping
6. Graved Lachs (ca. 200g oder 400g)
7. EventWerks Senf-Dill-Honig Dip
8. Bäckerei Bauers Mini-Baguettes zum Aufbacken (2 oder 4 Stück)
9. Bockwurst von der Metzgerei Hauser aus Hockenheim oder Whiskylammbratwürste von der Metzgerei Sauerwein aus Schaaheim (2 oder 4 Stück)
10. HUGO Schweizersenf 100g
11. EventWerks Kartoffelsalat-Dressing
12. 500g Kartoffeln vom Obsthof Schmidt aus Altlußheim
13. EventWerks Sauce Bolognese nicht nur für kleine Weihnachtsmänner (ca.400g)
14. Weihnachtsnudel 250g vom Specht
15. Kessel-Chips
16. Heideforellen Kaviar von AKI
17. Schmand
18. EventWerks Goldstaub Mousse au Chocolat (200g oder 400g)
19. Zimt-Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel (200g oder 400g)
20. Ein Fläschchen Crémant „Blanc de Blanc Brut“ Pierre Larousse / 375ml
21. Hausgemachter Eierlikör / 200ml
22. Benzinger Spätburgunder 2018 / Kirchheim / 0,75l
23. EventWerks Mini-Stollen oder Mini-Linzertorte
24. EventWerks Weihnachtsüberraschung zum 10-jährigen Firmenjubiläum

Der Boxeninhalt ist in ca. 45 Minuten zubereitet und mindestens haltbar bis 5 Tage nach Abholung!