

“My home is my castle”

Unsere Assenmacher-Klassiker werden frisch zubereitet und anschließend vakuumiert. Vor dem Verzehr werden die Beutel im Wasserbad, im Backofen oder in der Mikrowelle erwärmt.

Sie können unsere Gerichte

- schon nachmittags abholen und direkt abends zubereiten,
- im Laufe der Woche schon für das kommende Wochenende erwerben,
- einfrieren oder auch
- mit ins Büro nehmen.

Eine Anleitung und Hinweise zu möglichen Allergenen gibt es dazu. Weitere Gerichte folgen.

1 KG Spareribs (ohne Beilage)	<i>16,00 €</i>
Craftbeer-Gulasch aus der Rinderhochrippe (ohne Beilage) (ca. 500 – 600 g)	<i>14,00 €</i>
Lammragout mit mediterranem Gemüse (ohne Beilage) (ca. 500 – 600 g)	<i>14,00 €</i>
Geflügel-Tajine (orientalisches Schmorgericht mit Datteln, Aprikosen und Safran) (ohne Beilage) (ca. 500 – 600 g)	<i>13,50 €</i>
300 Gramm von unserer Bohnenburger-Masse (Augenbohnen, Mandeln, Fetakäse) für entweder zwei große oder drei kleinere Burger-Pattys oder für eigene kreative Verwendungsideen	<i>6,80 €</i>

Beilagen:

1 Portion Reis	<i>2,00 €</i>
1 Portion selbstgemachte Nudeln	<i>2,00 €</i>