

“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.

Folgende Gerichte können wir von der aktuellen Karte vakuumieren:

alle Suppen

1 KG Spareribs (ohne Beilage) *14,00 €*

Boeuf Bourguignon *15,50 €*

Rogan Josh *14,80 €*

Malai Makhani *10,00 €*

300 Gramm von unserer Bohnenburger-Masse (Augenbohnen, Mandeln, Fetakäse) **für entweder zwei große oder drei kleinere Burger-Pattys oder für eigene kreative Verwendungsideen** *6,80 €*

Vegetarische Gerichte gewünscht? Bitte kontaktieren Sie uns!

Beilagen:

1 Portion Reis *2,00 €*

1 Portion selbstgemachte Nudeln *2,00 €*

1 großer Kloß *2,00 €*