

Dessert	Fertig im Gläschen angerichtet	Anzahl
Hausgemachter Apfelstrudel für Zwei mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln und hausgemachter Bourbon Vanillesauce (tiefgekühlt)		13,00€
Eierlikörmousse mit hausgemachtem Eierlikörchen, geschmorten Vanille-Aprikosen und Spekulatiuscrumble		7,00€
Variation von Original Beans Schokolade -weiße Panna Cotta, dunkle Mousse und Schokobrownie- dazu Salzkaramell und Schokoerde		7,50€
Karamell Cheesecake Mousse - <i>vegan</i> - mit hausgemachter Karamellsauce, geschmorter Glühweinzwetschge und Zimtcrumble		7,50€
Spekulatiuseis -hausgemacht- (tiefgekühlt)		4,00€
Bratapfel - <i>vegan möglich</i> - -gefüllt mit Marzipan, Mandeln & Rosinen- dazu hausgemachte Vanillesauce, Karamellpopcorn und Mandelkrokant		7,00€

Zum Kaffee	Anzahl
Dominics Käsekuchen -unfassbar cremig und mit Aprikose verfeinert-	3,50€ Stk. / 40,00€ ganz
2er Lieblingsnussecke voll auf die Nuss - mit und dunkler Original Beans Schokolade (tiefgekühlt)	7,00€
2er Zimtschnecke -fluffig und zimtig - zum selbst aufbacken (tiefgekühlt)	6,00€

**Alles ist nur auf Vorbestellung erhältlich**

Name

Telefon

E-Mail

Bestellzettel ausfüllen, abfotografieren und per E-Mail bzw. WhatsApp schicken oder direkt per Post. Eure Bestellung wird von uns bestätigt und die Abholzeit abgestimmt.

# Weihnachtliches Genusspaket



Wir kochen für euch!

Weihnachten ist die Zeit der Besinnlichkeit, der Familie, der Liebe und deshalb stellen wir uns für euch an den Herd, damit ihr diese Zeit richtig genießen könnt....

Beste regionale und nachhaltige Zutaten, frisch und mit viel Liebe gekocht, portioniert und vakuumiert - alles hält sich mindestens 3 Tage frisch in eurem Kühlschrank

**BESTELLEN BIS 16.12.2024**  
**ABHOLEN AM 23.12.2024**

Was ihr noch braucht?

Einen Topf, einen Ofen und einen festlich gedeckten Tisch. Wer unser Tütenfutter bereits kennt, der weiß wie einfach und lecker das Ganze ist.

Zu jeder Bestellung legen wir eine Anleitung bei, damit auch wirklich alles perfekt auf eurem Teller landet. Die Zubereitungszeit liegt im Schnitt bei 10 - 15 Minuten.

Gerbers'Ding Catering  
Dominic Gerberding & Janine Heinrichs  
Friedenstraße 38 b  
42699 Solingen



www.gerbersding.de | info@gerbersding.de | 0163 4361240

Brot & Butter für Zwei		Anzahl	Weitere Hauptspeisen	Anzahl
Hausgebackenes Dinkelbrot 350g	5,50€		Im Ofen gebackener Lachs	24,50€
Trüffelbutter	4,90€		mit Macadamia-Cranberry-Kruste, cremigem Krustentierspinat und feinen Tagliarini Nudeln	
Portwein-Schalottenbutter	4,90€		Knusprige Gillbach Gänsekeule oder -brust	45,00€
Rosmarin-Orangenbutter - <i>vegan</i> -	4,90€		dazu Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel mit Zitronen-Petersilienschmelze, karamellisierte Gewürzmaronen und kräftige Gänsejus	
Blüten-Salzbutter	4,90€		Weihnachtlicher Kürbisstrudel - <i>vegan</i> -	21,50€
Gänseschmalz mit Apfel und knuspriger Zwiebel	5,50€		knusprig gebacken - gefüllt mit Kürbis, Walnuss und Ziegenfrischkäse, dazu feines Selleriepüree und rote Zwiebelchutney	
Vorspeisen	Anzahl		Zartes Wildragout	21,00€
Maronencremesüppchen - <i>vegan</i> - mit Dattel-Walnusspesto	9,00€		- von Reh, Hirsch und Wildschwein - mit Ofengemüse, Semmelknödel und Preiselbeer-Maronenchutney	
Krustentierschaumsüppchen mit gezupftem Tandoori-Lachs und süß-sauer eingelegtem Fenchel	11,50€		Zart geschmorte Rinderroulade	21,00€
Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage, Flädle und Wurzelgemüse	8,50€		- gefüllt mit Speck, Zwiebel, Essiggurke und Senf - mit Kartoffelpüree, kräftiger Bratensauce und Apfel-Rotkohl	
Hausgebeizter Vanillelachs mit knusprigen Reibeküchlein und Kräuter-Schmandcreme	13,50€		Zart geschmorter Sauerbraten vom Rind	21,00€
Gebackenes Ziegenkäsetörtchen - <i>vegetarisch</i> - im knusprigen Strudelblatt mit Thymian und Wald Honig, dazu Aprikose-Rote Zwiebelchutney und Perl Cous Cous Salat mit süß saurem Kürbis	11,50€		mit Butterspätzle, kräftiger Korinthen-Jus, Apfel-Rotkohl und Preiselbeer-Maronenchutney	
Rote Bete Carpaccio - <i>vegan möglich</i> - mit Gewürzorange, Jordans Fetakäse, karamellisierten Walnüssen, Granatapfel und Himbeervinaigrette	10,00€		Für Zwischendurch	Anzahl
Hauptspeisen	Anzahl		Käsespätzle - <i>vegetarisch</i> - mit würzigem Käse und Röstzwiebeln	12,00€
Knusprig rosa gebratene Barbarie Entenbrust dazu Apfel-Rotkohl, Cassis-Rosmarin-Sauce und Kartoffelknödel mit Zitronen-Petersilienschmelze	25,50€		Doppelte Gerberdings Currywurst mit unserer legendären, hausgemachten Currysauce	9,50€
Gebratenes US Rinderhüftfilet mit Kräuterkruste, glasierten Vanillekarotten, buttrigem Kartoffelpüree und Portweinjus	26,50€		Zwei Rinderfrikadellen mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing	13,50€
Zart geschmorter Hirschbraten in kräftiger Burgunderjus, dazu gebratene Briocheknödel, feiner Rahmwirsing und pochierte Preiselbeer-Birne	23,50€		Kräftiger Erbseneintopf - <i>vegan</i> - mit Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln und Liebstöckel (tiefgekühlt)	9,00€
"Roastbeef" Festtagsbraten - <i>vegan</i> - dazu Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel mit Zitronen-Petersilienschmelze und Portwein-Schalottenjus	21,00€		Kürbissuppe - <i>vegan</i> - vom Hokkaido Kürbis mit Orange, Vanille und Zimt (tiefgekühlt)	8,50€
Trüffelpasta - <i>vegetarisch</i> - mit frischen Tagliarini Nudeln, hausgemachter weißer Trüffelrahmsauce, confierten Gewürztomaten und Parmesan-Trüffelknusper	17,50€		Zwei Rinderfrikadellen klassisch - mit saftigem Rindfleisch, geschmorten Zwiebeln und Senf (tiefgekühlt)	6,50€
			Maultaschen tiefgekühlt	Anzahl
			2er Schwäbisch	6,00€
			2er Wild	7,50€
			2er Gans	8,00€
			2er Gemüse - <i>vegetarisch</i> -	6,00€