

| Maultaschen                       | Tiefgekühlt | Anzahl |
|-----------------------------------|-------------|--------|
| 4er Schwäbisch                    |             | 11,50€ |
| 2er Gemüse - <i>vegetarisch</i> - |             | 6,00€  |

| Dessert                                                                               | Fertig im Gläschen angerichtet | Anzahl |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------|
| Eierlikörmousse                                                                       |                                | 7,00€  |
| mit hausgemachtem Eierlikörchen, geschmorten Vanille-Aprikosen und Spekulatiuscrumble |                                |        |
| Variation von Belgischer Schokolade                                                   |                                | 7,50€  |
| -weiße Panna Cotta, dunkle Mousse und Schokobrownie- dazu Salzkaramell und Schokoerde |                                |        |
| Karamell Cheesecake Mousse - <i>vegan möglich</i> -                                   |                                | 7,50€  |
| mit hausgemachter Karamellsauce, geschmörter Glühweinzwetschge und Zimtrumble         |                                |        |

| Süße Sachen                                                                                                 | Anzahl                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Hausgemachter Apfelstrudel für Zwei (tiefgekühlt)                                                           | 13,00€                   |
| mit Äpfeln, Rosinen, Mandeln und hausgemachter Bourbon Vanillesauce                                         |                          |
| Bratapfel - <i>vegan möglich</i> -                                                                          | 7,50€                    |
| -gefüllt mit Marzipan, Mandeln & Rosinen- dazu hausgemachte Vanillesauce, Karamellpopcorn und Buttercrumble |                          |
| Dominics Käsekuchen                                                                                         | 3,90€ Stk. / 42,00€ ganz |
| -unfassbar cremig und mit Aprikose verfeinert-                                                              |                          |
| 2er Lieblingsnussecke (tiefgekühlt)                                                                         | 7,50€                    |
| voll auf die Nuss - mit und dunkler Belgischer Schokolade                                                   |                          |
| 2er Zimtschnecke (tiefgekühlt)                                                                              | 6,00€                    |
| -fluffig und zimtig - zum selbst aufbacken                                                                  |                          |
| Spekulatiuseis (tiefgekühlt)                                                                                | 4,00€                    |
| -hausgemacht- mit weihnachtlichem Crumble                                                                   |                          |

**Alles ist nur auf Vorbestellung erhältlich**

Name

Telefon / E-Mail

Bestellzettel ausfüllen, abfotografieren und per E-Mail bzw. WhatsApp schicken oder einwerfen. 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 15.12.2025**  
**ABHOLEN AM 23.12.2025**

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                                                                                      | 47,00€ |        |
| Rosmarin-Orangenbutter - <i>vegan möglich</i> -                                                                                                                                              | 4,90€  |        | dazu Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel mit Zitronen-Petersilienschmelze, karamellierte Gewürzmaronen und kräftige Gänsejus        |        |        |
| Blüten-Salzbutter                                                                                                                                                                            | 4,90€  |        | Weihnachtlicher Kürbisstrudel - <i>vegan möglich</i> - (tiefgekühlt)                                                           | 21,50€ |        |
| Gänseschmalz mit Apfel und knuspriger Zwiebel                                                                                                                                                | 6,00€  |        | knusprig gebacken - gefüllt mit Kürbis, Walnuss und Ziegenfrischkäse, dazu feines Selleriepüree und rote Zwiebelchutney        |        |        |
| Vorspeisen                                                                                                                                                                                   |        | Anzahl |                                                                                                                                |        |        |
| Maronencremesüppchen - <i>vegan möglich</i> - mit Dattel-Walnusspesto                                                                                                                        | 9,00€  |        | Zartes Wildragout                                                                                                              | 21,50€ |        |
| Krustentierschaumsüppchen mit gezupftem Tandoori-Lachs und süß-sauer eingelegtem Fenchel                                                                                                     | 11,50€ |        | - von Reh, Hirsch und Wildschwein - mit Ofengemüse, Semmelknödel und Preiselbeer-Maronenchutney                                |        |        |
| Rinderkraftbrühe mit Fleischeinlage, Flädle und Wurzelgemüse                                                                                                                                 | 9,00€  |        | Zart geschmorte Rinderroulade                                                                                                  | 22,50€ |        |
| Hausgebeizter Vanillelachs mit knusprigen Reibeküchlein und Kräuter-Schmandcreme                                                                                                             | 13,50€ |        | - gefüllt mit Speck, Zwiebel, Essiggurke und Senf - mit Kartoffelpüree, kräftiger Bratensauce und Apfel-Rotkohl                |        |        |
| 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€ |        | Zart geschmorter Sauerbraten vom Rind mit Butterspätzle, kräftiger Korinthen-Jus, Apfel-Rotkohl und Preiselbeer-Maronenchutney | 22,00€ |        |
| Rote Bete Carpaccio - <i>vegan möglich</i> - mit Gewürzorange, Jordans Fetakäse, karamellisierten Walnüssen, Granatapfel und Himbeervinaigrette                                              | 10,00€ |        | Beilagen für Zwei                                                                                                              |        | Anzahl |
| Hauptspeisen                                                                                                                                                                                 |        | Anzahl | Alles vegetarisch                                                                                                              |        |        |
| Knusprig rosa gebratene Barbarie Entenbrust dazu Apfel-Rotkohl, Cassis-Rosmarin-Sauce und Kartoffelknödel mit Zitronen-Petersilienschmelze                                                   | 25,50€ |        | Butterspätzle mit Muskatnuss und Butter                                                                                        | 7,50€  |        |
| Gebratenes Black Angus Rinderfilet 250g mit Kräuterkruste, glasierten Vanillekarotten, würzigem Kartoffelgratin und Portweinjus                                                              | 41,00€ |        | Apfel-Rotkohl                                                                                                                  | 7,50€  |        |
| Zart geschmorter Hirschbraten in kräftiger Burgunderjus, dazu Semmelknödel, feiner Rahmwirsing und pochierte Preiselbeer-Birne                                                               | 23,50€ |        | Kartoffelknödel mit Zitronen-Petersilienschmelze 6 Stk.                                                                        | 8,00€  |        |
| "Roastbeef" Festtagsbraten - <i>vegan möglich</i> - dazu Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel mit Zitronen-Petersilienschmelze und Portwein-Schalottenjus                                          | 21,00€ |        | Kartoffelgratin mit würzigem Käse                                                                                              | 8,00€  |        |
| Trüffelpasta - <i>vegetarisch</i> - mit frischen Tagliarini Nudeln, hausgemachter weißer Trüffelrahmsauce, confierten Gewürztomaten und Parmesan-Trüffelknusper                              | 17,50€ |        | Rahmwirsing mit Muskatnuss                                                                                                     | 7,50€  |        |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Für Zwischendurch                                                                                                              |        | Anzahl |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Tiefgekühlt                                                                                                                    |        |        |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Käsespätzle - <i>vegetarisch</i> - mit würzigem Käse und Röstzwiebeln                                                          | 12,00€ |        |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Doppelte Gerberdings Currywurst mit unserer legendären, hausgemachten Currysauce                                               | 9,50€  |        |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Zwei Rinderfrikadellen klassisch - mit saftigem Rindfleisch, geschmorten Zwiebeln und Senf                                     | 6,50€  |        |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Für unsere Kleinen                                                                                                             |        | Anzahl |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Perfekt für Kinder bis 8 Jahre                                                                                                 |        |        |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Butterspätzle mit Rahmsauce                                                                                                    | 6,00€  |        |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Rinderbolognese mit Schmetterlingsnudeln                                                                                       | 7,00€  |        |
|                                                                                                                                                                                              |        |        | Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree                                                                                      | 8,00€  |        |