

FREY @ HOME

Für den Genuss auch im kleinen Kreis zu Hause haben wir Ihnen verschiedene Boxen, sowie Menükomponenten zur Abholung zusammengestellt. Jede Box enthält ein 2-Gang-Menü, das Sie zu Hause mit wenig Aufwand flexibel zubereiten können. Die genaue Anleitung hierfür liefern wir Ihnen mit.

Die Gerichte sind entweder Sous-vide gegart und werden im Vakuumbbeutel im Wasserbad erwärmt oder sind im Glas zum Erwärmen im Wasserbad oder Topf.

Die Desserts haben wir für Sie schockgefrostet. Diese müssen nur noch aufgetaut und angerichtet werden und garantieren somit höchste Qualität und Frische.

- Bestellung 1-2 Tage im Voraus, online www.feste-vom-feinsten.de oder telefonisch unter 07852 / 937077
- Bezahlung per PayPal, Überweisung oder auf Rechnung
- Benachrichtigung per E-Mail sobald abholbereit
- Abholungen Di – Sa, 12:00 bis 15:00 Uhr oder nach Absprache

Box 1 | für 4 Personen | 72 €

Barbarie Entenbrust, Sous-vide gegart, mit Schalotten-Rotweinsöße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln. Als Dessert Mousse von der Valrhona Schokolade mit Passionsfrucht.

Box 2 | für 3 Personen | 54 €

Rehrbraten in Wacholderrahmsöße, Sous-vide gegart, mit Apfelrotkohl und Eierknöpfle. Als Dessert Vollmilch Schokoladenmousse mit Orangengelee und Schwarzwälder Kirschwassercreme mit Kirschgelee.

Box 3 | für 3 Personen | 64 €

Zarte Kalbshüfte, Sous-vide gegart, an Schalotten-Rotweinsöße, dazu Gemüse-Tomatenragout und Kartoffel-Lauch Barren. Als Dessert Mousse von der Valrhonashokolade mit Haselnüssen in Karamellgelee.

Box 4 | für 3 Personen | 68 €

Rosa gebratener Lammrücken, Sous-vide gegart, mit Kräuterkruste zum Überbacken und Paprika-Zucchini-Gemüse, dazu Thymian-Knoblauch-Soße und Kartoffel-Lauch-Soufflée. Als Dessert Mango-Passionsfrucht „Eclair“ und Schokoladen-Panna-Cotta mit Erdbeergelee.

KALTE VORSPEISEN

Vorspeisenteller Fisch (für 2 Personen)	400 g 21,50 €
Vorspeisenteller Fleisch (für 2 Personen)	400 g 21,50 €
Minibrötchen, gemischt	500 g 6,50 €

SPEISEN ZUM ERWÄRMEN IM WASSERBAD ODER IM TOPF

SUPPEN

Badische Schneckensuppe	370 g 6,50 €
Zwiebelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe	370 g 5,00 €
Maronencremesuppe mit Portwein	370 g 5,00 €
Karottencremesuppe mit orientalischen Gewürzen	370 g 5,00 €
Cremsuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry und Ingwer	370 g 5,00 €
Cremsuppe von Pastinaken mit Kokosmilch und Kichererbsen	370 g 5,00 €

FLEISCHGERICHTE

Scheiben von der geschmorten Lammkeule in Thymiansauce	400 g 12,50 €
Lammhüfte rosa sous vide gegart mit Rosmarin und Knoblauch	200 g 11,50 €
Lammhaxe mit Knochen sehr zart	390 – 420 g 11,00 €
Badischer Sauerbraten in milder Apfelessigsoße	400 g 11,50 €
Kalbsrahmgulasch	400 g 11,00 €
Entenbrust	200 g 11,50 €
Maispoulardenbrust	180 g 10,00 €
Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus	340 g 13,90 €
Rehbraten in Wacholderrahmsauce	400 g 13,00 €
Hirschragout in Rotwein geschmort	370 g 13,00 €
Filet vom Lachs	160 g 12,50 €

BEILAGEN UND SAUCEN

Kartoffel-Lauch-Soufflée (2 Stück)	160 g 4,00 €
Eierknöpfe	300 g 4,00 €
Kartoffelknödel (4 Stück)	200 g 4,50 €
Apfelrotkohl	350 g 5,50 €
Schalotten-Rotweinsauce	370 g 6,00 €
Rahmsauce	370 g 6,00 €
Frühlingsgemüse-Tomatenragout	300 g 4,50 €
Thymian-Knoblauchsauce (für Lammgerichte)	370 g 6,00 €

VEGETARISCH

Grünkernbratlinge	480 g 12,00 €
-------------------	-----------------

Viele weitere vegetarische und vegane Gerichte

finden Sie unter FREY @ WORK

DESSERTS

Große Desserts | ca. 6-8 Portionen | tiefgekühlt

Dunkles Valrhona Schokoladenmousse mit Passionsfrucht	990 ml 13,00 €
Dunkles Valrhona Schokoladenmousse mit Aprikosengelee	1300 ml 14,50 €
Dunkles Valrhona Schokoladenmousse „Wood“	1300 ml 13,50 €
Erdbeercreme	1300 ml 14,00 €
Erdbeercreme mit Gelee	1000 ml 13,50 €
Cappuccinomousse mit Valrhona Schokolade	1200 ml 14,50 €
Cappuccinomousse mit Karamellgelee	1100 ml 13,50 €
Amarettinimousse mit Passionsfrucht	1300 ml 14,50 €
Amarettinimousse mit Aprikosen und Himbeeren	1300 ml 13,50 €

Einzeldesserts | in kleinen Gläschen oder auf kleinen Tellern | tiefgekühlt

Vollmilch-Schokoladenmousse mit Orangengelee	60 ml 2,20 €
Schwarzwälder Kirschwassercreme mit Kirschegelee	60 ml 2,20 €
Dunkles Valrhona Schokoladenmousse mit Haselnüssen in Karamellgelee	60 ml 2,20 €
Valrhona Schokoladenmousse „Kugel“ mit Schokolade rot besprüht	65 ml 2,40 €
Mango-Passionsfruchtcreme „Eclair“	80 ml 2,20 €

CHUTNEYS UND RAGOUTS

Aprikosen-Ingwer-Chutney	190 g 6,00 €
Dattel-Sesam-Honig Chutney	190 g 6,00 €
Mango-Peperoni-Chutney	190 g 6,00 €
Zwiebelchutney mit schwarzen Johannisbeeren	190 g 6,00 €
Pflaumenchutney mit Zwiebeln, Senfkörnern und Chili	190 g 6,00 €
Tomatenkompott für Bruschetta	190 g 5,00 €
Schwarze Walnüsse eingelegt	120 g 5,00 €
Schwarze Walnüsse eingelegt	320 g 9,50 €
Ananas-Passionfruchtragout	370 g 7,50 €