

Leckere Rezepte zum Nachkochen



Winterliches Menü

Mit diesem Menü werden Sie Ihre Gäste begeistern!

Vorspeise:

Mit Käse überbackene Crostinis auf Zwiebelsuppe

Hauptgang:

Entenbrust mit Rotweingelee und Rosmarinkartoffeln

Nachtsch:

Mousse au chocolat

Inhalt: 0,75 l "Le Petit M" - Chateau Moyau,

125 ml Rotweingelee, 150 g Bruschettine,

100 g Schokolade "Amaro" mit Rezept für die

Zubereitung - jahreszeitlich dekoriert und

verpackt im Präsentkarton.

Preis: 32,50 €

Stuffed all'arrabiata

Dieser scharfe italienische Gulasch begeistert einfach jeden. Er ist leicht in der Zubereitung und fantastisch im Geschmack.

Inhalt: 0,75 l "I Putti" Sangiovese di Emilia Romagna, 500 g Bio-Bandnudeln, 50 g Würzmischung All'Arrabiata, 300 ml feinste Tomaten, 280 ml Sugo all'arrabiata,

Rezept - jahreszeitlich dekoriert und verpackt im Präsentkarton.

Preis: 35,00 €



Linsensalat mit gegrilltem Ziegenkäse

Ein Dressing aus Kräuternessig, Wein und echtem steirischem Kürbiskernöl geben diesem Salat die besondere Würze.

Inhalt: 0,75 l Lison Classico (Friaul), 500 g

Champagnerlinsen, 0,5 l mediterraner

Kräuternessig, 40 ml echtes steirisches

Kürbiskernöl, Rezept - jahreszeitlich

dekoriert und verpackt im Präsentkarton.

Preis: 33,90 €