

WINTERLICHE & WEIHNACHTLICHE DINNERBOXEN



Bereits zu Beginn der Pandemie haben wir zahlreiche Kunden mit über 500 Dinnerboxen versorgt. Wir freuen uns nun auch zur Wintersaison die Dinnerboxen anzubieten.

Die Boxen können auch ab einem Wert von 35€ pro Box individuell bestückt werden. Vor allem für ausgefallene Weihnachtsfeiern eignet sich die Box perfekt um den Mitarbeitern eine Freude zu machen. Aber auch für ein gemeinsames virtuelles Meeting mit Essen ist die GOOSE Gourmet Dinnerbox perfekt geeignet!

Die Dinnerboxen werden von uns mit frisch gekochten Speisenkomponenten bestückt. Die jeweiligen Komponenten sind vakuumiert und nach Erhalt im Kühlschrank bis zu 5 Tage haltbar. Und wie funktioniert die Zubereitung? Ganz einfach: man nimmt den Vakuumbbeutel aus der Box und legt ihn für 10 Minuten in kochendes Wasser. Fertig! Nun können Sie nach Belieben anrichten. Die unten aufgeführten Fotos dienen als Serviervorschlag. Wir wünschen Viel Spaß!

Ideal geeignet als Weihnachtsgeschenk für Mitarbeiter, Kunden oder für das Weihnachtsdinner zu Hause mit der Familie.

DINNERBOX
55 € p.P (+ auf Wunsch inkl. eigenes Branding & Grußkarte)

BROT & BUTTER

Frisches Bauernbrot mit Liebe gebacken von unserer hauseigenen Bäckerin
– außen knusprig, innen luftig & fluffig

Dazu aufgeschlagene Fassbutter mit Fleur de Sel & Beerenpfeffer
+

Wählen Sie aus 3 verschiedenen hochwertigen Fleischsorten oder vegetarischen Alternativen:



+ FLEISCH MIT PORTWEINJUS

1. Geschmorte Ochsenschwanz (6h bei 120°C)

2. Sousvide gegarte Gans (12h bei 65°C)

3. Sousvide gegarte Ente (4h bei 56°C)



1. Geschmorte Blumenkohl umhüllt in Maronencrunch

2. Rotschmierkäse-Kroketten (Käse vom „Rheingau-Affineur“)

3. Geräucherte Schwarzwurzeln

ODER VEGETARISCH MIT PORTWEINJUS



1. Hokkaido-Kürbis-Püree mit geschmorte Kardamom-Urkarotte, eingelegten Schalotten & Zwiebelcrunch

2. Brezen-Knödel mit konfiertem Gewürz Apfel, Orangen-Rotkohl & Nussbutter-Kräuter-Crumble

3. Cremige Parmesan-Mais-Polenta mit lauwarmen Rotebeete-Salat, fruchtigem Orangendressing & Walnusscrumble.



+ BEILAGEN



1. Upsidedown-Mandarine-Cake mit Zimt dazu weiße Schokoerde & Preiselbeere

2. Zartbitterschokoladen-Mousse mit Kirschenkompott & Spekulatius-Crumble

+ DESSERT