



MEISEN- GOURMET MENÜ ONLINE BESTELLEN

Sie erhalten von uns ein perfekt vorbereitetes Menü.

Alles ist hygienisch und einzeln verpackt.
Dazu erhalten Sie von uns eine genaue Beschreibung wie Sie alles fertigstellen sollen.

Die Fertigstellung bei Ihnen zuhause ist kinderleicht..
Sie brauchen nichts zu Kochen.
Lediglich aufwärmen, bzw. regenerieren und anrichten,
Servieren und geniessen.

Die Gerichte sind vor dem Genuss, problemlos 1-2 Tage gekühlt haltbar.



Meisen-
Gourmet Menü
für Zuhause .
Nr. 13

Es ist auch eine
Lieferung per
Velokurier zu Ihnen
nachhause möglich.

Preis auf Anfrage.
(Siehe Preise Veloblitz.ch)

Vorauszahlung dafür
ausschliesslich per TWINT
oder PayPal

Zögern Sie nicht und
bestellen Sie noch
heute per Mail



**ZUNFTHAUS ZUR
MEISEN**

Münsterhof 20
8001 Zürich
044 211 21 44

www.zunfthaus-zur-meisen.ch

info@zunfthaus-zur-meisen.ch



Menü vom 30. April 2021

Apero Frühlings-Häppchen
(3 Stück. davon 1x vegetarisch)

Vitello tonnato Piemontesische Art
mit Rucola Salat

Spinat gefüllte Seezungenfilets mit Haselnussbutter Sauce
Gemischter Reis
Provenzalische Tomate

Tiramisù Schmitte
mit Himbeer- Rhabarber Kompott

Menü Preis CHF 75.00

Wie funktioniert es?

Bestellformular ausdrucken, ausfüllen, scannen mailen.
Oder einfach, Bestellung per Mail.

Bestellungen nehmen wir gerne bis Dienstag 27. April 2021 / 18 Uhr entgegen

Abholtermin ist

Freitag 30. April 2021 von 15 Uhr bis 18.30 Uhr

Zunfthaus zur Meisen 2. Stock (Für Velo-Lieferung, siehe Info 1. Seite)

Bezahlungsmöglichkeiten **vor Ort**

Cash, Maestro, oder Twint (Keine Kreditkarten, keine Rechnungen)

Zubereitungs-Anleitung

Häppchen: Genussfertig. Anrichten und geniessen.

Vorspeise Das Vitello auf einen Teller kreisförmig anrichten und mit der mitgelieferten Sauce begiessen.
In die Mitte den Rucola geben und mit etwas Olivenöl und Balsamico-Dressing beträufeln.
Nach Wunsch mit Kapern und etwas Paprika bestreuen.

Fisch Die Seezungenfilets auf ein gefettetes Backblech geben und im Ofen bei 160° für 10 Minuten braten. In einem Pfännchen die Sauce erhitzen..

Sauce In einem Pfännchen die Sauce erhitzen.

Reis Der gemischte Reis (Carolina, Camargue Reis und Wild Reis) im Siedebeutel im heissen Wasser für 10 Minuten erhitzen.

Bitte achtgeben, dass die Beutel den Pfannenboden nicht berühren. Da sie sonst platzen können. Legen Sie vorsichtshalber einen kleinen Teller umgekehrt auf den Pfannenboden

Gemüse Die Tomaten können Sie gleichzeitig mit dem Fisch im Ofen garen.

Alles auf vorgewärmten Tellern schön anrichten. Etwas Sauce zum Fisch geben.

Dessert Das Tiramisù auf einem Teller anrichten und mit dem Kompott garnieren.

Brot Genussfertig
Hand,- und hausgemachtes Sauerteig Brot
(Nach Wunsch im Ofen etwas aufbacken / bzw. wärmen.)

EN GUETE!

Zusatzangebot & Bestellung

<u>Bestellung</u>	Pro Stk	Anzahl
<u>Gourmet- Menü</u>	Fr. 75.00	
<u>Extras</u>		
<u>A la Carte</u>		
Lamm-Karree mit Kräuterkruste (ab 2 Pers.) mit Lyonerkartoffeln und Gemüse	Fr. 42.00	
Kalbs- Saltimbocca mit Zitronen-Risotto und Ratatouille	Fr. 39.00	
<u>Vegetarische Alternativen</u>		
Portion weisse Spargeln mit Sauce Polonaise und Kartoffeln	Fr. 35.00	
Hausgemachte Vegi Capuns (Portion)	Fr. 21.00	

Name, Vorname

Adresse,

PLZ Wohnort

Mobile Nr.

Nach Ihrem Bestelleingang, erhalten Sie von uns eine Bestätigung
Wir können nur Bestellungen mit vollständigen Adressangaben berücksichtigen

Bemerkungen:

Abholtermin: Freitag 30.04.2021 / Zeit _____