

Das Spargel-Tischbuffet

ab 2 Personen bestellbar

(auch für Vegetarier)

Kinderleichte Fertigstellung!
Ideal auch zum Muttertag.

- Rahmige Spargelsuppe im Glas mit Spargeleinlage

(ca. 260ml pro Person)

Zubereitung: Im Topf einmal aufkochen.

- Münsterländer Stangenspargel

(ca. 400g Rohgewicht pro Person)

Zubereitung: Der Spargel ist mit Spargelsaft im Beutel vacuumiert.

Den Beutel in eine Auflaufform geben und im Ofen bei ca. 150°C (heißluft) für 10-15min erhitzen.

- kleine gebratene Kartoffeln

- Trffelteigtaschen im Spargelsud & Parmesan

- Bärlauchpolenta

Zubereitung: Zusammen in einer Schale angerichtet.
 Deckel ffnen und zu dem Spargel in den Ofen schieben.

- kleine Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

- in Mandel gebackenes Kalbfleisch

Zubereitung: Deckel ffnen & mit in den Ofen schieben.

- gemischte Schinken: Kubli's Kochschinken & westfälischer Knochenschinken

- Rauchlachs vom Fischhof Baumüller & Dill-Senfsoße

- braune Butter & Hollandaise

Zubereitung: Hollandaise kurz im Ofen erwärmen ca. 3-5min.
 Butter später über den Spargel gießen.

Bayrisch Creme vom Waldmeister

Grütze vom Rhabarber / Erdbeeren & Salzkaramelltrffel

Zubereitung: Öffnen & genießen

39,- € pro Person

Wie man sieht, kann man alles ohne Töpfe & Stress zubereiten.
 Einfach ab in den Ofen & fertig!

Guten Appetit wünscht Ihnen
 Ihre Familie Eggers & Team

Übrigens stehen passende Weine bereit.
 Bei Bedarf gerne auch gekühlt, direkt zum Verzehr.

Ab sofort bestellbar
 unter :

☎ 02324-71780

-oder-

info@
 hotel-restaurant-eggers.de

Abholzeiten nach
 Vorbestellung
 (auch kurzfristig):
 Donnerstag - Sonntag
 von 12.15 - 19.30 Uhr
 oder nach Absprache!

Hotel & Restaurant Eggers
 Hauptstraße 78
 45549 Sprockhövel
 hotel-restaurant-eggers.de

