



Alle Komponenten sind von uns vorbereitet, gewürzt und einzeln vakuumverpackt. Sie müssen nur noch laut unserer Anleitung erhitzt werden.

Das Menü kann aus folgenden Komponenten zusammen gestellt werden:

Als Vorspeise

Rhöner Festtagssuppe

oder

Tomatencremesuppe

Hauptgänge

Sauerbraten vom Wildschwein
mit Blaukraut und Mehlspatzen

oder

Burgunderbraten
mit Rahmwirsingfleckerl und Kartoffelgratin

oder

Zanderfilet
mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln

Süßer Abschluss

Käsekuchenschnitte

oder

Versunkener Apfelkuchen

Menüpreis pro Person:

17,50 €



Liebe Gäste und Freunde des Gasthaus Breitenbach,

*wir haben uns lange Gedanken gemacht, wie wir euch euer Osterfest etwas
verschönern können.*

*Wenn ihr nicht zu uns essen gehen könnt, möchten wir euch unsere
Speisen in Form eines Menüs zum mitnehmen anbieten.*

*Und da wir eine zufriedenstellende Qualität bei fertig erhitzten Speisen
nicht garantieren können, bieten wir unser Menü fix und fertig
abgeschmeckt und vakuumiert an.*

*Ihr müsst die einzelnen Komponenten somit nur noch nach unserer
Anleitung erhitzen, anrichten und genießen.*

*Um uns vorbereiten zu können, bitten wir euch um eure Bestellung bis
Karfreitag 10.04.2020.*

*Die vorbereiteten Päckchen könnt ihr am Samstag, Ostersonntag und
Ostermontag jeweils zwischen 11:00 und 13:30 Uhr völlig kontaktlos in
unserem „Drive-In“ am Haupteingang abholen.*

*Den Rechnungsbetrag bitten wir euch innerhalb von vier Tagen (oder
vorab) zu überweisen oder abgezählt in unserer Geldbox zu deponieren.*

Es wäre uns eine Freude, euer Ostermenü vorbereiten zu dürfen.

*Selbstverständlich vermissen wir unsere Gäste und Freunde.
Aber wir hoffen, euch möglichst bald wieder bei uns begrüßen zu können.*

*Vielen Dank für eure Unterstützung, ein frohes Osterfest
und bleibt gesund.*

Eure Familie Herdt