



Weihnachten@HOME

Liebe Gäste,

nachdem Sie Ihr Menü im bootshaus abgeholt haben stellen Sie alles unverzüglich in den Kühlschrank, Temperatur sollte 5-7 Grad betragen. Alle Produkte sind unter Einhaltung der Kühlkette ab dem Abhol- oder Liefertag max. 2 Tage haltbar. Bitte achten Sie auf eine durchgehende Erwärmung der Speisen laut Anleitung.

Wir freuen uns sehr über Ihre Bestellung und wünschen Ihnen trotz der außergewöhnlichen Situation ein gemütliches Weihnachtsfest mit Ihrem leckeren bootshaus-Menü.

Mit unserer Anleitung gelingt es ganz einfach:

Kartoffel-Steinpilzcremesuppe:

Stellen Sie einen mittelgroßen Topf auf Ihre Herdplatte, füllen Sie den Topf mit 2/3 Wasser und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Nachdem das Wasser gekocht hat, schalten Sie die Herdplatte auf die niedrigste Stufe (nicht mehr kochen!) und legen die Beutel mit der Suppe und der Suppeneinlage für ca. 15 min. in den Topf. Nehmen Sie beide Beutel aus dem Wasser (Achtung heiß!), öffnen Sie die Beutel mit Hilfe einer Schere und verteilen die Einlage und Suppe gleichmäßig (in vorgewärmte) Suppenteller.

Beilagen Gans/Keule/Ente, Hauptgang Rinderbraten-Menü, Ragout von Waldpilzen, Fjordlachstranche:

Stellen Sie einen mittelgroßen Topf auf Ihre Herdplatte, füllen Sie den Topf mit 2/3 Wasser und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Nachdem das Wasser gekocht hat, schalten Sie die Herdplatte auf die niedrigste Stufe (nicht mehr kochen!) und legen die Beutel, die mit Hauptgang gekennzeichneten sind (HG), für ca. 20-25 Min in den Topf. Anschließend nehmen Sie alle Beutel vorsichtig aus dem Wasser (Achtung heiß!) und öffnen sie mit Hilfe einer Schere. Richten Sie die Hauptgänge (in vorgewärmte) Tellern/Schüsseln nach Ihren Wünschen an.

Fjordlachstranche: Wenn Sie Ihren Lachs etwas krosser haben möchten, nehmen Sie den Beutel mit der Lachstranche ca. 5 Min. vorher aus dem Wasser, öffnen den Beutel mit Hilfe einer Schere und braten die Lachstranche in einer Pfanne mit etwas Öl/Butter auf der Hautseite knusprig an.

Gans/Keule/Ente:

Heizen Sie Ihren Ofen auf 180 Grad Umluft (Ober/Unterhitze: 160 Grad) vor. Nehmen Sie die Gans/Keule/Ente aus dem Vakuumbbeutel und legen diese auf einen Ofengitter. Schieben Sie das Gitter mit der Gans/Keule/Ente auf mittlerer Schiene für ca. 25 Min in Ihren Ofen. Bitte schieben Sie unter das Gitter ein Backblech, damit Ihr Ofen nicht zu sehr in Mitleidenschaft gezogen wird. Wenn die Gans/Keule/Ente schön braun und knusprig ist,



nehmen Sie sie aus dem Ofen.

Sie benötigen Hilfe beim Tranchieren Ihrer Ente/Gans, dann scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrer Handykamera und schauen sich unser Tranchiervideo an.



Gans



Ente

Ofenschlupfer: Stellen Sie einen mittelgroßen Topf auf Ihre Herdplatte, füllen Sie den Topf mit 2/3 Wasser und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Nachdem das Wasser gekocht hat, schalten Sie die Herdplatte auf die niedrigste Stufe (nicht mehr kochen!) und legen die Beutel mit der Vanillesauce und den Zimtzwetschge für ca. 10 Min. in den Topf. Die Ofenschlupfer aus der Verpackung nehmen, auf einen Teller stellen und bei 600 Watt ca. 1-2 Min. in der Mikrowelle oder 5 Min. bei 140 Grad im Ofen erwärmen. Nehmen Sie die Beutel aus dem Wasser (Achtung heiß!), öffnen Sie die Beutel mit Hilfe einer Schere und richten das Dessert nach Ihren wünsch an, ggf. mit Puderzucker bestreuen (nicht im Lieferumfang enthalten).

„Holy-Moly-Mouthwatering“ - Burger Set:

Stellen Sie einen mittelgroßen Topf auf Ihre Herdplatte, füllen Sie den Topf mit 2/3 Wasser und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Nachdem das Wasser gekocht hat, schalten Sie die Herdplatte auf die niedrigste Stufe (nicht mehr kochen!) und legen den Beutel mit der „pulled Duck“ für ca. 20 Min in den Topf. In der Zwischenzeit tosten Sie die Brioche Buns auf der Schnittseite knusprig.

Belegen Sie die untere Hälfte des Buns mit dem Asia Coleslaw. Nehmen Sie den Beutel „pulled Duck“ aus dem Wasser (Achtung heiß!) und öffnen sie mit Hilfe einer Schere. Geben Sie das „pulled Duck“-Fleisch auf den Coleslaw, verteilen Sie darüber Hoisinsauce, Gurke und Lauchzwiebeln. Zuletzt den den oberen Teil des Buns auf den Burger setzen.

Easy Christmas Bag:

Wie es der Name schon verrät, ist die Christmas Bag total einfach ☺. Wenn Sie die Würste kalt mögen, alle Beute mit Hilfe einer Schere öffnen und auf auf Tellern/Schüsseln anrichten. Wer die Würste lieber warm mag: ohne Beutel langsam im Wasserbad erwärmen.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit. Wir freuen uns jetzt schon auf ein Wiedersehen - bis bald bei uns im bootshaus! Liebe Grüße vom bootshaus-Team

Ps: Wir freuen uns übrigens riesig über eine Verlinkung @bootshausmannheim bei Ihren Storys & Posts bei Instagram oder Facebook.