

## Traiteur-Karte Winter 2018

Wir beraten Sie. Rufen Sie uns einfach an.  
Tel. 07221 3007860  
info@lejardindefrance.de



### UNSERE TERRINEN

Rehterrine mit Kirsch und Sauerkirschen, Gänseterrine mit Bier und Gewürzen Im Glas konserviert, 180g	9.– Euro/Stück
Winzerterrine, Wildschweinterrine mit Pinot Noir Im Glas konserviert, 100g	5,50.– Euro/Stück
Entenleber Terrine „Bernhard's“ zum Verschenken oder selber Essen (Konserviert bei 1° bis 4°C, 8 Monate haltbar), 180gr	38.– Euro/Stück
Entenbaeckeofe zum Aufwärmen, 950g	21.– Euro/Stück
Chutneys, 100g	ab 3,50.– Euro/Stück

### VORSPEISEN

1.) Hausgemachte Foie Gras von der Ente, vakuumiert, Chutney, Gelee und Brioche (bei 1° bis 4°C, 15 Tage haltbar)	21.– Euro/100gr
2.) Gravlax Bio Lachs aus eigener Herstellung, tranchiert, vakuumiert	12.– Euro/100gr
3.) Ceviche vom Seewolf, Mango und Passionsfrucht, rote Zwiebeln süß-sauer	22.– Euro/Pers.

### SUPPEN

4.) Coco Curry Velouté (¼ L pro Pax)	10.– /Pers.
5.) Fischsuppe nach Art des Hauses ohne Fischstücke (¼ L pro Pax)	10.– /Pers.
6.) Hummercremesuppe (¼ L pro Pax)	12.– /Pers.

## SAUCEN (fertig, einfach zum Aufwärmen)

7.) Hummersauce ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
8.) Fisch Rieslingsauce ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
9.) Fisch Sauce mit Safran ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
10.) Wildsauce ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
11.) Rindersauce/Sauce Bordelaise ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
12.) Geflügel-Trüffelsauce ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück

## TRÜFFEL

Frischer Périgord Trüffel (Tuber Melanosporum)	Auf Anfrage
--	-------------

## FISCHGERICHTE

13.) Ganzer Hummer, ausgelöst, Gemüse, Kartoffelpüree und Hummersauce	45.– Euro/Pers.
14.) Bonbon von Seewolf und Gambas, Spinat an Ingwer und Coco Curry Sauce	29.– Euro/Pers.

## FLEISCHGERICHTE

15.) Rehragout, Rotkraut an Spätburgunder, Apfel und Maronen, Preiselbeeren und Spätzle	19.– Euro/Pers.
16.) Zwei geschmorte Entenkeulen an Orange und Zimt, Mini Serviettenknödel und Gemüse	19.– Euro/Pers.
17.) Perlhuhn-Blätterteig-Pastete mit Foie Gras und Trüffel, Wirsing und Trüffelsauce (Tourte)	26.– Euro/Pers.
18.) Rinderfilet am Stück, Kartoffelpüree, Gemüse, Pilze und Sauce Bordelaise	31.– Euro/Pers.

Die Hauptgerichte sind in Aluminiumbehälter oder in Vakuumbbeutel fertig angerichtet.  
Herr Bernhard erklärt Ihnen ganz genau wie man die Gerichte aufwärmt, vorbereitet und serviert.

## MINI FOOD

Zu Zweit oder für Gäste, unkompliziert und ohne Service Aufwand bieten wir Ihnen unser Mini Food Angebot an.

**Gerne können wir Ihnen zum Essen die passenden Weine anbieten.**

**Bestellungen für WEIHNACHTEN nehmen wir bis 21.12. entgegen (oder nach Absprache).**

Abholungen am 24.12. von 11 bis 13 Uhr,  
am 25.12. von 11 bis 12 Uhr und  
am 26.12. von 11 bis 12 Uhr.

**Bestellungen für SILVESTER nehmen wir bis 28.12. entgegen (oder nach Absprache).**

Abholungen am 31.12. von 11 bis 12 Uhr.

Die Preise sind inkl. Gesetz. MwSt.