

KULINARISCHE GENUSSMOMENTE FÜR ZUHAUSE.

Sie möchten an den Feiertagen weniger Zeit in der Küche und mehr Zeit mit Ihren Liebsten verbringen? Dann empfehlen wir Ihnen unsere „STRESA AT HOME MENÜ“-Genussbox. Die Speisen sind vakuumiert verpackt, so dass Sie Ihr Menü zuhause einfach nur noch erwärmen müssen und – voila – präsentieren können.

STRESA AT HOME WEIHNACHTS-MENÜ-BOX

für 2 Personen

– Aperitif –

Hausgemachter Eierpunsch (0,5l)

– Vorab –

Ein hausgebackenes Sauerteigbrot

dazu cremige Sauerrahm-Butter mit gerösteten Kürbiskernen

– Vorspeise –

Rahm-Süppchen von der gerösteten Petersilienwurzel

mit Enten-Krautwickel und Walnussöl

– Hauptspeise –

Rosa gegrillte Entenbrust „Sous vide“

mit einem Kartoffel-Kürbis-Muffin, weihnachtlicher Gewürz-Jus,
Schwarzwurzel-Creme und Mandarinen-Rotkohl

– Dessert –

Lauwarme Valrhona Schokoladentarte

mit Safran-Aprikosen und Vanillecreme

– 75 € –

– WEIN-UPGRADE –

0,75 l Grand Marrenon Rouge AOC – trocken

Marrenon – Rhône – Frankreich

– 15 € –

KULINARISCHE GENUSSMOMENTE FÜR ZUHAUSE.

Sie möchten an den Feiertagen weniger Zeit in der Küche und mehr Zeit mit Ihren Liebsten verbringen? Dann empfehlen wir Ihnen unsere „STRESA AT HOME MENÜ“-Genussbox. Die Speisen sind vakuumiert verpackt, so dass Sie Ihr Menü zuhause einfach nur noch erwärmen müssen und – voila – präsentieren können.

STRESA AT HOME SILVESTER-MENÜ-BOX

für 2 Personen

– **Vorab** –

Ein hausgebackenes Sauerteigbrot
mit aufgeschlagener Himbeer-Fleur de Sel-Butter

– **Vorspeise** –

Hausgebeizter Weißer Heilbutt
mit Rote Beete-Tatar, Krustentier-Mayonnaise und Petersilienöl

– **Suppe** –

Kräftige Consommé von Kalb und getrockneter Tomate
mit einer Ballotine von Steinpilz und Perlhuhn

– **Hauptspeise** –

Rosa gegrilltes Chateaubriand vom Neuseeländischen Weiderind „Sous vide“
mit Trüffel-Jus, Sellerie-Creme, Kartoffel-Petersilien-Talern und gebratenen Bio-Kräutersaitlingen aus Brandenburg

– **Dessert** –

Gâteau Opéra „Operntorte“
mit Johannisbeere und Haselnuss-Crunch

– **85 €** –

– **SEKT-UPGRADE** –

0,75 l Petit VAUX – trocken
Schloss VAUX – Rheingau – Deutschland

– **15 €** –

– **MITTERNACHTSSNACK-UPGRADE FÜR 2 PERSONEN** –

Kalbs-Currywurst
in unserer Spezialsoße, mit hausgebackenem Brot

– **15 €** –