

# DINNER

GENIESSEN SIE EINEN TOLLEN ABEND  
UND LASSEN SIE SICH VON UNSERER BOX INS NEUE JAHR BEGLEITEN

## 1 Teil

Öffnen Sie die Flasche Champagner  
Schenken Sie ca. 2 cl vom Glühweinsirup in Ihr Champagnerglas.  
Danach mich Champagner auffüllen , etwas umrühren  
und zusammen mit den Aperitif-Häppchen den kulinarischen Abend beginnen.

Danach den Rest des Champagners wieder  
für den Jahreswechsel im Kühlschrank bereitstellen

## Zwischendurch

Die Hauptgerichte können Sie bei ca 55 Grad im Backofen warmhalten,  
damit Sie den Aperitif und die Vorspeisen gemütlich genießen können.

## 2. Teil

Die Vorspeisen haben wir Ihnen als „Vorspeisenplatte“ für 2 Personen vorbereitet.  
Hierzu passt der mitgelieferte Chablis

## 3. Teil

### Das Hauptgericht

Ob Rinderfilet oder Lachs... Sie können selbstverständlich die Hauptgerichte  
auf (am besten) vorgewärmte Teller aus Ihrem Sortiment anrichten.  
Die Soßen haben wir separat mitgeliefert.  
Dazu der Massimo fürs Rinderfilet bzw. weiterhin der Chablis zum Lachs... ein Genuss

## 4. Teil

### Das Dessert

Nehmen Sie das Dessert am besten während des Hauptgerichts  
aus dem Kühlschrank. Mousse muss zwar kalt gelagert werden jedoch schmeckt  
sie etwas temperiert besser.  
Hierzu vielleicht noch ein Glas Champagner?

## 5. Teil

### Der Käse

Den schlemmen Sie am besten als kleinen Mitternachtssnack  
zusammen mit einem Glas Massimo und frischem Brot der Bäckerei Adelman

## 6. Teil

CHAMPAGNER.....JAHRESWECHSEL

# HAPPY NEW YEAR