

Neumaiers Kochtüten zum selbst Erwärmen

SUPPEN

1. **Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Blumenkohl**
1l Kunststoffeimer / ca. 4 Portionen als Vorsuppe **13,90€ pro Eimer**
2. **Kürbis-Kokos-Suppe (vegan)**
1l Kunststoffeimer / ca. 4 Portionen als Vorsuppe **12,90€ pro Eimer**

HAUPTGÄNGE

3. **Rheinischer Sauerbraten mit Sauce und Rosinen**
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang **28€ pro Beutel**
4. **Neumaiers Rinderroulade mit eigener Sauce**
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang **28€ pro Beutel**
5. **Ochsenbäckchen in Rotweinsauce**
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang **30€ pro Beutel**
6. **Wildschweingulasch in Wacholdersauce**
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang **28€ pro Beutel**
7. **Gänse-Brust sous vide gegart**
1 Vakuumkochbeutel: 2 Brüste (ca. 600 gr.)
und 1 Vakuumkochbeutel separate Orangensauce **32€ pro Beutel**

BEILAGEN

8. **Hausgemachter Apfel-Rotkohl**
700 gr. Vakuumkochbeutel / 2 Portionen Beilage **9,50€ pro Beutel**

KÜCHENFERTIG UND GELINGSICHER

9. **Ganze Gans zum selbst garen mit Sauce (ca. 4 Portionen Hauptgang)**
1 Gans gebunden vakuumiert, dazu 1l Sauce,
Kartoffelklöße und hausgemachter Apfel-Rotkohl **99€**