

Terrine von Mittelmeergemüse mit Jakobsmuscheln & Rucola Pesto	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig Muscheln kurz in der Pfanne erwärmen 2 Tage im Kühlschrank
Mousse vom Ziegenfrischkäse mit Perlgraupensalat & Avocado	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig 2 Tage im Kühlschrank
Hausgebeizter Lachs mit Orangefenchel & Dill-Senf-Sauce	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig 2 Tage im Kühlschrank
Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig 2 Tage im Kühlschrank
Kraftbrühe mit Maultäschle	Zubereitung: MHD:	Im Topf erwärmen 1-2Wochen im Kühlschrank
Variation von Sushi & Sashimi	Zubereitung: MHD:	vor Verzehr ca. ½ Stunde vorher aus der Kühlung stellen. max. 2 Tage im Kühlschrank
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Belugalinsen und Spätzle	Zubereitung: MHD:	Kalbsbäckchen im Beutel im Wasserbad bei 80° ca.10-15 Min. erwärmen. Linsen im Topf erwärmen Spätzle in der Pfanne mit etwas Butter erwärmen. Evtl. nachwürzen 1-2 Tage im Kühlschrank
Iberico Schweinekotelette mit provenzalischem Gemüse	Zubereitung: MHD:	Das komplette Gericht in der Aluschale komplett im vorgeheizten Backofen bei 170° ca. 8-10 Min. erwärmen 1-2 Tage im Kühlschrank
Gemüselasagne mit Spinat, Karotten, Kohlrabi und Kirschtomatensugo	Zubereitung: MHD:	Das komplette Gericht im vorgeheizten Ofen bei 170° ca.10 Min erwärmen. 2-3Tage im Kühlschrank
Hausgemachtes Sauerrahmeis	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig Im Gefrierfach 1 Woche
Walnusscreme mit Schokolade	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig Im Kühlschrank 4 Tage

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen & guten Appetit
Ihre Familie Hartmaier & das Villa Watthalden-Team