

Gebratene Riesengarnelen mit Spargelsalat	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig oder Gambas kurz in der Pfanne erwärmen evtl. nachwürzen 2 Tage im Kühlschrank
Mousse vom Ziegenkäse mit Quinoa Salat und Mango	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig 2 Tage im Kühlschrank
Salat von Pulpo & Tintenfisch in Olivenvinaigrette	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig 2 Tage im Kühlschrank
Kraftbrühe mit Maultaschen	Zubereitung: MHD:	Im Topf erwärmen 1 Woche im Kühlschrank
Tatar vom Norweger Lachs mit Avocado & Limonen	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig max. 2 Tage im Kühlschrank
Parfait von der Gänseleber mit Aprikosenmarmelade	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig 4-5 Tage im Kühlschrank
Kalbsrückensteak in Morchelsauce mit Gemüse & Spätzle	Zubereitung: MHD:	Kalbsrückensteak im Topf mit der Sauce aufkochen, fertig. Oder das Fleisch in der Aluschale im Ofen bei 170° ca.10-15Min. erwärmen. Spätzle in der Pfanne mit etwas Fett erwärmen evtl. nachwürzen. Gemüse im Topf erwärmen. 1-2 Tage im Kühlschrank
Isländisches Rotbarschfilet mit Spargel Risotto	Zubereitung: MHD:	Das komplette Gericht in der Aluschale im Ofen bei 170° ca.10 Min erwärmen. evtl. nachwürzen 1-2 Tage im Kühlschrank
Spargelgemüse mit Fregola Sarda und Basilikum	Zubereitung: MHD:	Das komplette Gericht im Topf erwärmen. evtl. nachwürzen 2-3Tage im Kühlschrank
Hausgemachtes Sauerrahmeis/Himbeersorbet	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig Im Gefrierfach 1 Woche
Panna Cotta mit Erdbeeren	Zubereitung: MHD:	Verzehrfertig 2 Tage im Kühlschrank

Alle kalten Vorspeisen empfehlen wir vor Verzehr ungefähr eine halbe Stunde vorher aus der Kühlung zu stellen.

Bei Gerichten die im Backofen fertig zu stellen sind bitte den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorheizen

Wir wünschen Ihnen guten Appetit & gutes Gelingen

Ihre Familie Hartmaier & das Villa Watthalden-Team