



0521-9876518 u. 0173-1776600 [info@statt-kantine-bielefeld.de](mailto:info@statt-kantine-bielefeld.de)

Weihnachten zuhause  
genießen!

Für Heiligabend bieten wir  
Ihnen einen Abholservice in  
der Brötchenschmiede an der  
Eckendorfer Str.64  
(Gegenüber Bauhaus) auf  
**Vorbestellung** für Ihr  
Weihnachtsmenü an.

**Am 24.12.25 von  
11.00 bis 12.00 Uhr  
Nur zur Abholung**

Kräftige Hühnersuppe mit Eierstich  
Markklößen und Hühnchen

- 1) Adventsbraten vom Rind, mit weihnachtlichen Gewürzen, Lebkuchensoße, geschmorte Pilze, glasierte Babymöhren und Herzogin Kartoffeln
- 2) Knusprige Gänsekeule mit Orangensoße, Rotkohl und Kartoffelklöße  
Gleiches Gericht als Gänsebrust
- 3) Wildgulasch mit Pfifferlingen in Rotweinjus, Rosenkohl und gebratene Spätzle, dazu Preiselbeeren - Birne
- 4) Truthahnbraten von der Grillbrust mit Spekulatius Soße, Salzkartoffeln, Rotwein-Pflaumen -Schalotten und gebuttertem Blumenkohl
- 5) Rinderroulade Hausfrauen Art mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt, Rotkohl und Klöße
- 6) Halbe Grillente mit Orangensoße, auf Wirsinggemüse und Kartoffelklöße

alle Gerichte sind gekühlt und werden mit Anleitung für richtiges Erhitzen versehen und als Einzelportion oder zusammen verpackt.

**Dessert:**

Spekulatius-Zimt-Tiramisu

Belgische Waffel im Glas mit Pflaume-Zimt

**Für den ersten Weihnachtstag am 25.12.25  
von 10.30 bis 12.00 Uhr zur Abholung nach **Vorbestellung****

**Knusprige Weihnachtsgans mit Rotkohl, Speck-  
Rosenkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und  
Bratensoße als Beilagen für 4 Personen**

**Halbe Grill-Ente mit Orangensoße, Wirsinggemüse  
und Kartoffelklöße**

Die Gans oder Ente ist gebraten, zerlegt, und für den  
Backofen vorbereitet und die Beilagen eingeschweißt und für  
das Wasserbad gedacht, oder auf Wunsch heiß direkt auf den  
Tisch.

**Bestellungen für beide Tage bis zum Freitag den 19.12.25  
bis 15.00 Uhr**

**Frohes Weihnachtsfest und guten  
Rutsch ins neue Jahr!**

**Ihr Statt-Kantine Team**