



KANTINE

Brötchen - Mittagsmenü - Salate - Kuchen

0521-9876518 u. 0173-1776600 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 Hähnchen

- 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