

# Ostermenü als to go Box

Ihr Oster-Menü für zu Hause

Traditionelles Gericht für Ostersonntag, 4. April 2021

Entspannt zu Hause bleiben und gemeinsam unser Ostermenü in Familie genießen.  
Unsere Spitzenköche bereiten Ihnen ein Menü to go vor – als Rundum-Sorglos-Paket.

Liebevolle kleine Osterdeko von unserer Floristin

\*\*\*

Spinatrahmsuppe | marinierte Flusskrebsschwänze

\*\*\*

Gebratenes Lammrückenfilet mit Jus  
Prinzessbohnen im Baconmantel | Kartoffel – Kräuterroulade

\*\*\*

Vanille Panna Cotta | Rhabarberkompott

\*\*\*

Eine Flasche Rotwein, Weißwein oder Prosecco 0,75l  
und eine Flasche Mineralwasser Apollinaris Selection oder Vio 0,7l

Vorbereitet, vorgekocht, vakuumiert und als Box verpackt zur Selbstabholung zwischen 1. und 5.4.2021

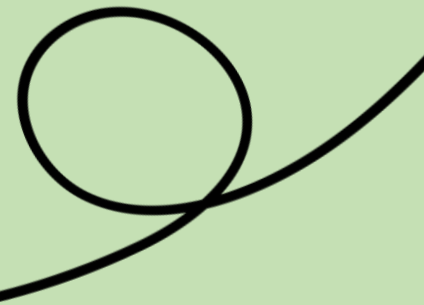
Alternative Gerichte für Vegetarier und Kinder sowie zusätzliche Getränke möglich.

Anleitung für das finale Zubereiten daheim liegt bei.

€ 109,- Paketpreis für 2 Personen. Bitte rechtzeitig vorbestellen unter Tel. 0341-3937670

**INNSiDE**  
BY MELIÄ

[www.syndeo-leipzig.de](http://www.syndeo-leipzig.de)  
Innside by Meliä Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig



# “Unwrap Deliciousness” Oster-Menü als to go Box

Traditionelles Menü zum Beispiel für Ostersonntag, 4. April 2021



## INNSiDE

BY MELIÀ

Inside by Meliá Leipzig (am Ring, gegenüber der Thomaskirche) – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

“Unwrap Deliciousness”

# Ostermenü als to go Box

Ihr Oster-Menü für zu Hause

Traditionelles Gericht z.B. für Ostersonntag, 4. April 2021

Alternativ bestellbare Suppe als vegetarische Variante:

Bärlauchrahmsuppe

\*\*\*

Alternativ bestellbarer Hauptgang:

Ebli Weizen Risotto mit saisonalem Gemüse, Räuchertofu und Parmesan

\*\*\*

Kinderessen je € 5,-: Penne mit Tomatensauce & Käse oder Milchreis mit Beerenragout

\*\*\*

Ihre Handgriffe zu Hause:

- Suppe im Topf erhitzen und servieren
- Heizen Sie Ihren Backofen auf 180°C vor
- Lammrückenfilet mit allen Gewürzen und Kräutern aus dem Vakuumbbeutel auf das Backblech legen

Zeit für Garstufen: Rare = 5 Minuten / Medium = 8 Minuten / Well Done = 12 Minuten

- Währenddessen Kartoffel-Kräuterroulade erwärmen
- Prinzessbohnen im Baconmantel in einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen
- Die Jus (Sauce) im Topf erwärmen
- Lammfilet und Beilagen anrichten und servieren
- zum Dessert das Vanille Panna Cotta mit Rhabarberkompott servieren

**INNSiDE**

BY MELIÄ

[www.syndeo-leipzig.de](http://www.syndeo-leipzig.de)

Innside by Meliä Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

