

Wir freuen uns auf Sie!

Wir kochen in Ihren Topf!

Bringen Sie Ihre Töpfe zu uns in den Nordstern und wir füllen diese mit unseren leckeren Menüs. Egal ob **Sonntagsbraten, Martinsgans, Adventsmenü, Weihnachtessen** oder familiärer Anlass (gern auch wochentags).

Sie stellen Ihre Töpfe nur noch auf Ihren gedeckten Tisch und essen in Familie zu Hause.

Sie können zwischen 2 Varianten auswählen:

Warme Variante

Bringen Sie Ihre Töpfe zu uns und holen Sie diese warm gefüllt wieder ab. Nur noch auf den Tisch stellen und in Familie essen. (Fehlt Ihnen ein Topf, füllen wir auch unser Mehrweggeschirr für Sie.)

Kalte Variante

Wir portionieren das Essen im Vakuum und Sie erwärmen zu Hause nach unserer Anleitung. (günstig für die Weihnachtsfeiertage)

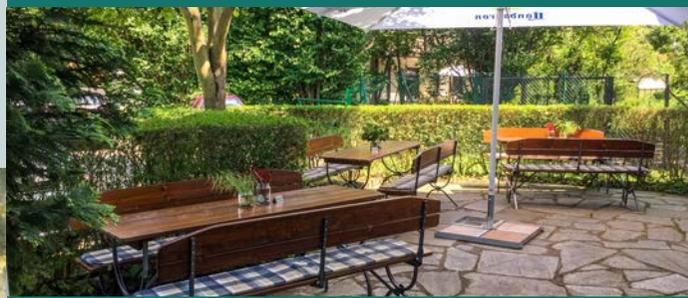
BESTELLUNGEN unter 0355/870 780 oder per Mail: info@pension-nordstern.de

Ihre Familie Kossack

Pension & Restaurant
Nordstern G★★★★

Kontakt

Inh. Stephan Kossack
Nordweg 2a · 03055 Cottbus
Tel. 0355 870 780 · Fax 0355 860 657
info@pension-nordstern.de
www.pension-nordstern.de



Pension & Restaurant
Nordstern
G★★★★



*Wir kochen in
Ihren Topf!*

*... egal ob Sonntagsbraten, Martinsgans,
Adventsmenü oder Weihnachtessen.*



Unsere Menüs

Bestellungen mind. 3 Tage im Voraus.
Letzte mögliche Bestellung in diesem Jahr
ist am 17.12., letzte Abholung am 23.12.20.

Rinderbraten

Menüpreis 39€

empfohlen für 2 Personen

- 400 g (gegart) Rinderbraten in brauner Soßeⁱ
- 150 g Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln³
- 150 g Apfelrotkohl
- 4 Salzkartoffeln mit Rosmarin
- 4 Klöße^{a,c}

Passender Wein

Cabernet Mitos – kraftvoller Rotwein 0,75l | 17,00 €
Schwarzriesling – samtig, weicher Rotwein 0,75l | 14,00 €

Kaninchenbraten

Menüpreis 108€

empfohlen für 6 Personen

- 1 ganzes Kaninchen in Wurzelwerksoße^{i,j}
- 400 g Buttermöhren
- 1 Kopf Blumenkohl in Semmelbröselbutter^a
- 10 Salzkartoffeln
- 10 Klöße^{a,c}

Passender Wein

grauer Burgunder – trocken, kraftvoller Weißwein 0,75l | 15,00 €
Chardonnay feinfruchtig – fruchtiger Weißwein 0,75l | 13,50 €

Ganze Ente

Menüpreis 70€

empfohlen für 4 Personen

- 1,9 kg ganze Ente mit Apfel – Rosmarin – Füllung^a
- 300 g Apfelrotkohl
- 300 g Grünkohl
- 7 Salzkartoffeln
- 7 Klöße^{a,c}

Passender Wein

Cabernet Mitos – kraftvoller Rotwein 0,75l | 17,00 €
Schwarzriesling – samtig, weicher Rotwein 0,75l | 14,00 €



Zusätzliche Beilagen je Beilage pro Portion 3,00€
Salzkartoffeln, Klöße^{a,c}, Semmelklöße^{a,c,g}, Kartoffelgratin^g

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe
Deklarationspflichtige Allergene | a) Glutenhaltiges Getreide | c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse |
g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | j) Senf und
daraus gewonnene Erzeugnisse | Deklarationspflichtige Zusatzstoffe | 3) mit Antioxidationsmittel

Sie haben keinen
Bräter oder suchen
noch ein Geschenk?

Verschenken Sie doch gleich
das Topfset gefüllt mit
unseren leckeren Menüs.

In Zusammenarbeit mit
Selgros Cash & Carry Cottbus.

5 - teiliges Topfset Essence
von der Firma Zwilling á 120,00 €

1 Bräter Xanten
von der Firma Kochsysteme á 45,00 €



Ganze Gans

Menüpreis 140€

empfohlen für 6-8 Personen

- 4,6 kg ganze Gans mit Apfel – Maronen – Füllung^a
- 600 g Apfelrotkohl
- 400 g Grünkohl
- 10 Salzkartoffeln
- 10 Klöße^{a,c}

Passender Wein

Spätburgunder Rosé – fruchtiger Roséwein 0,75l | 15,00 €

Lamnbraten

Menüpreis 39€

empfohlen für 2 Personen

- 400 g (gegart) Lamnbraten in Kräutersoße^{i,j}
- 150 g Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln³
- 150 g Blumenkohl in Semmelbröselbutter^a
- 4 Kartoffelgratin^g
- 4 Semmelklöße^{a,c,g}

Passender Wein

grauer Burgunder – trockener, kraftvoller Weißwein 0,75l | 15,00 €
Chardonnay feinfruchtig – fruchtiger Weißwein 0,75l | 13,50 €

Wildschweinbraten

Menüpreis 39€

empfohlen für 2 Personen

- 400 g (gegart) Wildschweinbraten in pikanter Soßeⁱ
- 150 g Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln³
- 150 g Apfelrotkohl
- 4 Klöße^{a,c}
- 4 Semmelklöße^{a,c,g}

Passender Wein

Cabernet Mitos – kraftvoller Rotwein 0,75l | 17,00 €
Schwarzriesling – samtig, weicher Rotwein 0,75l | 14,00 €