

Wir kochen in Ihren Topf...oder küchenfertig im Vakuum zu Weihnachten.

Bringen Sie Ihre Töpfe zu uns in den Nordstern und wir füllen diese mit leckeren Gerichten. Sie stellen nur noch auf Ihren gedeckten Tisch und essen in Familie zu Hause oder mit Kollegen im Büro.

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.

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 per Mail: info@pension-nordstern.de

Bestellungen mind. 3 Tage im Voraus. Letzte mögliche Bestellung in diesem Jahr ist am 14.12.2021. Letzte Abholung „im Topf“ am 19.12.2021. Letzte Abholung „im Vakuum“ am 23.12.2021.

Rinderbraten in brauner Soße

43,00 €

empfohlen für 2 Personen

400g (gegart) Rinderbraten in brauner Soße ⁱ
200 g Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln ³
250 g Apfelrotkohl
4 Salzkartoffeln mit Rosmarin
4 Klöße ^{a,c}

Passender Wein:

Cabernet Mitos – kraftvoller Rotwein 0,75l 17,00 €
oder

Schwarzriesling – samtig, weicher Rotwein 0,75l 14,00 €

Pension & Restaurant
Nordstern
G★★★

Ganze Ente

75,00 €

empfohlen für 4 Personen

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

Passender Wein:

Cabernet MitoS – kraftvoller Rotwein 0,75l	17,00 €
oder	
Schwarzriesling – samtig, weicher Rotwein 0,75l	14,00 €

Ganze Gans

150,00 €

empfohlen für 6-8 Personen

4,4 kg	ganze Gans mit Apfel – Maronen – Füllung ^a
900 g	Apfelrotkohl
500 g	Grünkohl
10	Salzkartoffeln
10	Klöße ^{a,c}

Passender Wein: Spätburgunder Rose – fruchtiger Roséwein 0,75l	15,00 €
--	---------

Pension & Restaurant Nordstern

G★★★

Lammbraten

48,00 €

empfohlen für 2 Personen

400 g (gegart) Lammbraten in Kräutersoße ^{i,j}
200 g Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln ³
200 g Speckbohnen ³
4 Kartoffelgratin ^g
4 Semmelklöße ^{a,c,g}

Passender Wein:

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

Teil von der Rehkeule

50,00 €

empfohlen für 2 Personen

400 g (gegart) Rehkeule in Rosmarin, Tomaten und Backpflaumensoße ⁱ
250 g Wirsing a la Creme ^{a,c}
200 g Apfelrotkohl
200 g hausgemachte Spätzle ^{a,c}
4 Semmelklöße ^{a,c,g}

Passender Wein:

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

Zusätzliche Beilagen

je Beilage , pro Portion 3,00 €

Salzkartoffeln, Klöße, Semmelklöße, Kartoffelgratin

Pension & Restaurant Nordstern

Inh. Stephan Kossack

Nordweg 2a

03055 Cottbus

0355/ 870 780 oder info@pension-nordstern.de