

Wir schweißen ein!!

Außer Haus Service im Kuhhirten



Liebe Gäste,

ab dem 21.3.2020 dürfen wir Sie leider nur noch zur Abholung unseres „Außer Haus Angebotes“ empfangen. Das haben wir aber entsprechend organisiert und sorgen für ausreichend Platz zum Parken und auch für die notwendigen Abstände.

Wir öffnen täglich (ohne Ruhetag) von 11.30 -14.00 Uhr und von 17.00 – 19.00 Uhr ausschließlich zur Abholung unserer vakuumierten Gerichte, die wir täglich frisch zubereiten. Hier bieten wir Ihnen ab Sonntag, d. 22.3. zunächst 4 Klassiker unserer Speisekarte und hoffen, daß Sie von diesem Angebot rege Gebrauch machen, denn wir planen auch die Erweiterung des Angebotes. Schauen sie regelmäßig auf unsere Homepage, dort und auch über unseren Newsletter und über unsere Facebook-Seite versenden wir die Aktualisierungen.



Nach dem „Vakuumieren“ sind die Speisen mindestens eine Woche im Kühlschrank haltbar und können jederzeit durch einfaches Erhitzen im Wasserbad (Topf, ideal 80°) portionsweise essfertig gemacht werden.

Im Bild: Grünkohl, Rinderrouladen, Hühnerfrikassee.

Grünkohl: 3 Beutel, Kartoffel, Grünkohl, Fleisch (Kochwurst, Speck, Kassler, PINKEL)	€ 13,00
Rinderrouladen: 4 Beutel, Roulade, Soße, Rotkohl, Kartoffeln	€ 12,00
Hühnerfrikassee: 2 Beutel, Frikassee, Reis	€ 7,80
Rindergulasch: 2 Beutel, Gulasch, Nudeln.	€ 11,00

Es empfiehlt sich eine telefonische Vorreservierung zur Vermeidung unnötiger Wartezeiten, Telefon 0421 555202 zwischen 11.00 und 19.00

Sie erreichen uns auch per Mail unter info@derkuhhirte.de

Gerne bringen wir Ihnen die Speisen auch vor die Tür, wenn Sie nicht ins Restaurant kommen möchten.

Natürlich können Sie die Gerichte auch einfrieren. Wir raten allerdings vom Einfrieren der Salzkartoffeln wegen Geschmacks-verlust ab.

Ansonsten, bleiben sie gesund und guten Appetit

Mit freundlichen Grüßen
Das Team des Kuhhirten