

# | WeihnachtsBoxen |

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche  
Anleitung und Koch-Tipps inklusive.

Wir haben für Sie fünf verschiedene Boxen für den Heiligabend  
und die Weihnachtsfeiertage kreiert.

Alle Gerichte sind so vorbereitet und gepackt, dass sie ohne weiteres  
schnippeln an Ihrem heimischen Herd fertig gestellt werden können.  
Bitte stellen Sie sicher, dass die einzelnen Menükomponenten bis zur  
Zubereitung kühl gelagert werden können.

Die Abholung der Menüboxen ist für den  
24. Dezember 2020 zwischen 8 Uhr und 14 Uhr vorgesehen.

Unsere Menü Box „Ab ins Beet“  
für Ovo-lakto Vegetarier,  
wie auch unsere  
Menü Box „Kleiner Genuss“  
für unsere Kids oder auch Senioren,  
sind jeweils pro Person bestellbar.

Die anderen drei Menüboxen  
sind jeweils für zwei Personen.

Wir haben unsere Boxen so gestaltet, dass für jeden etwas dabei ist.  
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Umbestellungen oder  
Sonderwünsche berücksichtigen können.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen.  
Für Rückfragen sind wir gerne für Sie da.

Bestellschluss	Abholtag
Samstag 19.12.2020 bis 15 Uhr	Donnerstag 24.12.2020 zwischen 8:00 – 14:00 Uhr

Per Mail ([info@hirsch-fellbach.de](mailto:info@hirsch-fellbach.de))  
oder Telefon (071195130) oder direkt an unserer Hotelrezeption.

Vorheriger Bestellschluss möglich.  
Je nach Verfügbarkeit der einzelnen Boxen



Familie  
Oettinger

# | WeihnachtsBoxen |

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche  
*Anleitung und Koch-Tipps inklusive.*

## Schnitzbiegel Box

Maronenschaumsuppe  
gepökelte Schweinebacke | Liebstöckel | karamellierter Apfel

Kalbsschulter  
-geschmort-  
Riesling- Rahm-Sauce | Kräuterseitlinge | Ofenkürbis  
Wilder Brokkoli | Spätzle

Schokokuchen im Glas  
Safran-Anis-Birne | Orangencreme | Mandel

*Pro Box (für 2 Personen) - 68 €*

## Oettinger Gourmet Box

Sauerteig-Körnerkruste | Französische Salzbutter

Hamachi  
-gebeizte Gelbflossenmakrele-  
gepickelte Gurke | Lauch | Zitrone

Bouillabaisse von Krustentieren  
-Signatur Dish-  
Wildfangsteinbutt | Jakobsmuschel | Argentinische Rotgarnele

Filet und geschmorte Backe vom Rind  
Rotweinsauce | Kerbelwurzel  
Ofen Rote Bete | Kartoffel-Trüffel-Gratin

Dom von der Original Beans Schokolade -Edelweiß-  
Pistazie | Mango | Passionsfrucht

Pralinen aus unserer Patisserie

*Menü komplett für zwei Personen - 170 €  
inklusive zwei Flaschen (0,375 l.) Wein vom Weingut Aldinger  
in der Sonderedition „Team Oettinger“ (Merlot und Chardonnay)*

*Menü ohne Bouillabaisse für zwei Personen - 150 €*

Familie  
Oettinger



# | WeihnachtsBoxen |

Zur fertigen Zubereitung in der heimischen Küche  
*Anleitung und Koch-Tipps inklusive.*

## Enten Menü Box

Feiner Fellbacher Feldsalat  
Apfeldressing | Leberparfait | Moosbeeren | Kürbis

Eine ganze Oldenburger Ente  
Entenjus | Selleriepüree | Bratapfelkompott  
Quittenrotkohl | Brioche Serviettenknödel

Crème Karamell  
Gewürz-Zwetschgen | Butterkeks Crumble | Tonkabohne

*Pro Box (für 2 Personen) - 75 €*

## Kleine Genuss Box

Klare Rinderkraftbrühe  
mit kleiner Maultasche

Brust vom Maishuhn  
-in der Cornflakeskruste paniert-  
mit glacierten Möhren und Knöpfle

Vanille Cotta  
mit Himbeerfrop und Butterkeks Crumble

*Für eine Person - 18 €*

## Ab ins Beet Box | Vegi

Feiner Fellbacher Feldsalat  
Apfeldressing | 3 x Kürbis | Ziegenfrischkäse

Getrüffeltes Perlgraupenrisotto  
Parmigiano Reggiano | Rote Bete | Flower Sprouts

Schokokuchen im Weckglas  
Safran-Anis-Birne | Orangencreme | Mandel

*Für eine Person - 38 €*

Familie  
Oettinger

