

## Claras Küche für Zuhause!

Wir kochen für Euch mit frischen Zutaten, ohne jegliche Zusatz-, Farb-, oder Konservierungsstoffe.

Für eine einfache Handhabung und Schonung vakuumieren wir in geschmacksneutralen und das Aroma schützenden Kochbeuteln (ohne Weichmacher). Diese einfach nur, je nach Füllmenge, für wenige Minuten in siedendes Wasser geben, aufschneiden, anrichten und genießen.

Die Speisen sind für eine Person portioniert und sind, bei entsprechender Kühlung, verschlossen mindestens 6 Tage haltbar. Im Sinne eines Baukastensystems könnt Ihr Eure Beilagen je nach Geschmack frei wählen oder Einzelteile für Euer eigenes Menü komplettieren.

Zur Abholung von Montag bis Samstag zwischen 13.00 und 19.00 Uhr.

Bestellungen gerne unter # 362 87 300 oder [kontakt@clara-vere.de](mailto:kontakt@clara-vere.de)

Guten Appetit!

### **Samstag = Schnitzeltag!**

Bitte zur Vorbestellung und Abholung Samstag zwischen 17.00 & 19.00 Uhr.

Wiener Kalbsschnitzel

Bratkartoffeln – Rahmgurken – Preiselbeeren – Zitrone

Klein 14.00 – Normal 18.00

Oder

Wiener Backhendl

15.00

Zur Abholung Montag bis Samstag von 13.00 bis 19.00 Uhr:

Kartoffel Gemüseintopf –Kräuter - Speck – Wiener Würstchen	8.00
Kalbstafelspitz – Meerrettichsoße	12.00
Königsberger Klopse – Kapernsoße	10.00
Rinderfilet – Pilze – Grüne Pfeffer Cognac Soße	15.00
Basmatireis	2.50
Kartoffelgratin	4.00
Semmelknödel	3.00

Das Schmankerl ab Mittwoch:

Duroc Schweinebauch (Sous Vide 24h bei 65°, anschl. Finish im 800° Beefer)	14.00
--	-------

