

## **Liebe Gäste des Golfclub Restaurants Küsters-Küche**

**die vergangen Saison hat uns alle, Sie und uns vor besondere Herausforderungen gestellt.**

**Wir bedanken uns sehr herzlich bei ihnen für Ihre Unterstützung in der vergangenen Golfsaison.**

**Nun verabschieden wir uns für eine kurze Zeit der Ruhe.**

**Sehr gerne kochen wir wieder für Sie am Nikolaus Sonntag den 06.12.2020 folgendes Angebot zum Abholen:**

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe, Baguette pro Portion 5.00

Sanft geschmorte Kalbsbäckchen in Barolosauce,  
mit hausgemachtem Kartoffelpüree und frischem Gemüse  
pro Portion 20.00

(gerne auch nur Kalbsbäckchen im Vakuumbbeutel  
mit Sauce separat zum Einfrieren) pro Portion 15.00

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatireis  
und frischem Koriander pro Portion 14.00

1/2 Bayrische Ente aus dem Rohr, hausgemachtes Blaukraut,  
Kartoffelknödel und Apfel-Rosmarinkompott pro Portion 22.00

Pikantes Linsengemüse mit marinierten Seawater-  
Scampi und Baguette pro Portion 18.00  
(Linsen und Scampi auch im Vakuumbbeutel zum Einfrieren)

„Festtags-Trifle“ (Zwetschgenkompott geschichtet mit  
Spekulatius und Joghurt-Mascarponecreme) pro Portion 6.00

### **Für Ihre vereinsamte Tiefkühltruhe bieten wir an:**

Küsters Tomatensugo pro Portion 6.80  
Hausgemachte Sauce Bolognese pro Portion 8.00  
Kalbs-Paprikagulasch pro Portion 14.50  
Kalbfleischpflanzerl im Vakuumbbeutel (2 Stück) pro Portion 9.00

**Wir freuen uns auf Ihre Bestellung bis zum Mittwoch 02.12.2020**

**Telefon 08157 933483 und 08157 2500**

**oder per Mail [info@kuesters-kueche.de](mailto:info@kuesters-kueche.de)**

