

**Zu Hause „ERNSTHAFT“ kochen
 Holen, wenn man Zeit hat –
 essen, wenn man Lust darauf hat**

-Frisch gekocht, vakuumiert und eingefroren-
 Lauter leckere Produkte unserer liebevollen
 Küche als kulinarischer Vorrat für Sie zu Hause

Wir denken, dass viele der Fertigprodukte aus
 dem Einzelhandel, nicht die Qualität von
 liebevoll, zeitaufwendig und handwerklich
 hergestellten Produkten aus der Gastronomie
 haben. Und so haben wir uns entschlossen Ihnen
 ein bisschen was von unseren Grundzutaten und
 einzelnen Menükomponenten abzugeben.

Diese können Sie bei uns in unserem kleinen

Bucher-Hof-Laden

Und ab sofort auch im REWE Markt in Nassau
 einkaufen.

Wir freuen uns darüber, Sie auch auf diese
 Weise, zu verwöhnen.

WA – Wasserbad bzw. Topf mit heißem Wasser / MI -
 PF - Pfanne / BK – Backofen oder Grill



Wichtig:

**Wir kochen gerne, ganz spontan nach der Saison,
 was der Markt gerade hergibt, daher bitte immer
 mal anfragen ob noch alles da ist und ob es etwas
 neues zum Abholen gibt.**

Die Gerichte die mit (*) einer Schneeflocke
 gekennzeichnet sind vakuumiert und tiefgekühlt.
 Daneben haben wir weitere Kennzeichnung
 vorgenommen mit der Info welche Küchengeräte
 sie zur schonenden Zubereitung benötigen:
WA- Wasserbad bzw. Topf mit heißem Wasser /
MI- alternativ können Sie auch eine Microwelle
 benutzen / **FPF-** Fritteuse oder eine Pfanne mit
 reichlich Öl/ **PF-** Pfanne / **BK-** Backofen oder Grill

Unsere Suppen:

- *Spargelcremesuppe-**
 vegetarisch **WA/MI** 4,50
- *7-Kräutersuppe**
 Auf der Basis eines Kohlrabisüppchen
 vegetarisch **WA/MI** 4,50
- *Unsere „Bucher Festtagsuppe“**
 Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlage **WA/MI** 5,00
- *Samtsuppe von der Rauchforelle** mit
 creme fraîche und Riesling verfeinert **WA/MI** 5,50

Unsere Kleinigkeiten:

- *Quiche nach Lust & Laune BK zur Not MI**
 - 1 kleine Tarte = 1-2 Port. 6,00
 - 1 größere Tarte = 2-4 Port 9,00
- *8 Mini-Schafskäsestrudelchen FPF** 6,00
- *6 Falafel** Kichererbsenbällchen **FPF** 5,00
- *6 Orientalische Fleischbällchen PF** 5,00
- *Panierte Forellensticks PF**
 - 4 Stück (1 Forellenfilet) 5,00

Chefs Soßen pur WA /MI 250 ml.

zum Beispiel:

- Käsesoße, *Pfeffer-Cognacsoße,**
- *Champignonrahmssoße, *Chilisoße,**
- *Currysoße,** je 5,00
- und immer mal was Saisonale dazu

WA – Wasserbad bzw. Topf mit heißem Wasser / MI - alternativ können Sie auch eine Microwelle benutzen / FPF - Fritteuse oder eine Pfanne mit reichlich Öl

Menukomponenten:

- * **Garnelen in Chilisoße** WA 11,50
- * **Wildbraten nach Jagderfolg** WA 10,50
- * **Wildgulasch nach Jagderfolg** WA 9,50
- * **Gemüsecurry nach L&L.** vegan WA 9,80
- * **Kaninchen in Sauerampfersoße** WA 11,50
- * **Gefüllte Hähnchenbrust**
-nach Lust & Laune & der Saison WA 11,50
- * **Bio Rinderroulade** WA 10,80
- * **Werners Sauerbraten** WA 10,50
- * **Lammbraten in Rosmarinjus** WA 12,80



Die passenden Beilagen

- * **Cous Cous** orientalisch gewürzt-vegan WA 4,50
- * **Falaffel** – Kichererbsenbällchen FPF 6 Stck. 5,00
- * **Frühlingsspitzkohl** in Kräutersahne WA 4,00
- * **Bärlauch-Kartoffelpüree** WA 3,20
- * **Ratatouille**, das provenzalische Gemüse 4,50

Dessertgläsern (160 ml.)

Immer mal wechselnd nach Lust & Laune

Je 4,00

WA – Wasserbad bzw. Topf mit heißem Wasser / MI – alternativ können Sie auch eine Mikrowelle benutzen / FPF - Friteuse oder eine Pfanne mit reichlich Öl
PF - Pfanne / BK – Backofen oder Grill

Unser Grillpaket:

Das Fleisch und das Brot besorgen Sie sich selbst, ganz nach Ihren Vorlieben.
Wir machen den Rest:

Soße für Ihr Grillgut verschiedene Geschmacksrichtungen nach Lust & Laune

Pesto nach Laune der Natur

Verschiedene Kräuter- und Gewürzbutter

Feinkostsalate nach wöchentlich wechselndem Angebot

Zum Beispiel:

5 was Leckerer zum Würzen
(Grillsoßen, Relish, Kräuterbutter)
und

5 verschiedene leckere Salate
und

Ein leckeres Dessert

Und fertig sind die außergewöhnlichen
Beilagen für Ihren Grillabend

Verschiedenes nach Lust & Laune aus unserer kleinen Manufaktur

Immer mal wechselnd zum „Spontankauf,
Mitbringsel, oder als i-Tüpfelchen Ihres
kulinarischen Vorrat zu Hause“ ☺

Pestos mit Kräutern aus dem eigenen Garten,
GRilettes, Chutneys, Relish, Confits,
Kuchen im Glas, Kräutersalze und
Gewürzmischungen,
Gemüsebrühenwürfel, Jus

Leckere Weine und Spirituosen
ergänzen das Angebot

Alles immer nach Lust & Laune,
Zeit und saisonalem Angebot

Mehr Infos erhalten Sie bei einem netten
Gespräch unter 06772/9643388

Werner und Susanne Ernst
Restaurant nach Lust & Laune im Bucher Hof
Schulstraße 4, 56377 Buch/Ts.

www.bucher-hof.com

info@bucher-hof.com