

GÄNSETAXI UND WEIHNACHTSMENÜS BESTELLFORMULAR

5 EINFACHE SCHRITTE

1. Gewünschte Menükomponente/-n auswählen.
2. Wunschdatum und Wunsch-Uhrzeit angeben.
Das Weihnachtsmenü spätestens bis zum 18.12.24, 12.00 Uhr bestellen.
 - Per E-Mail an info@der-grund.com
 - Per Post an „Der Grund“, Grund 41, 42855 Remscheid
 - Persönlich im Restaurant abgeben.
4. Bestellbestätigung erhalten. Verfügbarkeit vorausgesetzt.
5. Köstlichkeiten zum vereinbarten Termin bei uns abholen und ohne Stress genießen.

GÄNSETAXI

Datum _____ Uhrzeit _____ Anzahl Portionen _____
mind. 4 Portionen p.P. **27,50 EUR**

WEIHNACHTSMENÜS

 lt. Bestellliste

☐ **24. Dezember** Abholung 10.00 - 11.30 Uhr

Vorname | Nachname

Straße | Haus-Nr.

PLZ | ORT

E-Mail

Telefonnummer

Ort | Datum

Unterschrift

GÄNSETAXI 30. OKTOBER - 23. DEZEMBER

Holen Sie sich unsere köstlichen Freilandgänse bequem nach Hause.

Ab einer Gans für 4 Personen inkl. Preiselbeer-Rotkohl, Klößen und lauwar-
mem Apfel-Zimtmus.

zu Hause | ab 27,50 EUR p. P.
Lieferung auf Anfrage.

Restaurant • Catering

Grund 41 | 42855 Remscheid

Telefon: 0 21 91 - 59 27 004

www.der-grund.com
info@der-grund.com

HIMMLISCHER WEIHNACHTS- GENUSS

30. OKTOBER - 24. DEZEMBER 2025

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

25. & 26.12. | 11.30 - 15.00H

FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET

Lassen Sie an den Weihnachtsfeiertagen den Stress zu Hause und genießen entspannte Stunden bei uns. Beginnend von köstlichen Fingerfood-Vorspeisen, gefolgt von Hauptgerichten für jeden Geschmack und beenden den Mittag mit himmlischen Desserts.

SUPPE

Karotten-Lebkuchen-Cremesüppchen | Zimtcrôutons vegan

VORSPEISEN | SALATE

Ricotta-Kürbis-Röllchen vegan
Roastbeefscheiben | Portwein-Schalotten-Chutney
Gewürzlachs | Apfel-Meerrettich-Relish
Bressada | Melone | Preiselbeeren
Feldsalat | Cranberries | Rote Beete | Zimt-Crôutons vegan
Bruschetta-Baukasten: Caprese | Avocado | weiße Bohnen vegan
Antipasti-Auswahl
Brotkorb | Dips vegan

HAUPTGERICHTE

Wildgulasch | Maronen | Äpfel | Rotkohl | Butterspätzle
Maishähnchen | Pfeffersauce | Kartoffelgratin | buntes Gemüse | Sauce Hollandaise
Brust und Keule v.d. Freilandgans | Semmelknödel | Bröselbutter
Wolfsbarsch | Blattspinat | Petersilienkartoffeln | Dijon-Senfsauce
Hausgemachte Trüffelravioli | karamellisiertem Kürbis
Orrecchiette | Ricotta | Walnüsse | Kürbis | Kirschtomaten vegan

Dessert

Crème brûlée | Vanille | Beerensalat vegan
Schokoladenmousse | Gewürzorange filets
Apfel-Waldbeer-Crumble mit Zimt vegan

25. + 26.
hat unser Küche
à la carte mit
Einzelgerichten
ABENDS
GEÖFFNET

Weihnachtsbuffet	ab 59,90 EUR p.P.
Kinder bis 3 Jahre	kostenlos
Kinder 3 bis einschließlich 10 Jahre	20,00 EUR

Reservierung erforderlich

23. & 24.12.2025

WEIHNACHTSMENÜS FÜR ZUHAUSE

EINFACH ABHOLEN

Genießen Sie das Weihnachtsfest mit unserem „to go“-Angebot ganz entspannt zu Hause. Wir haben köstliche Vorspeisen und Salate, festliche Hauptgerichte, knusprige Snacks und leckere Desserts vorbereitet, damit Sie in diesem Jahr Weihnachten zu Hause mit nur wenigen Handgriffen zum leckeren Menü ganz entspannt genießen können. Eine Anleitung für die Fertigstellung liegt den Gerichten – sofern erforderlich – bei.

Bitte einfach umseitiges Bestellformular ausfüllen und uns bis spätestens **18.12.2025, 12.00 Uhr** zukommen lassen.

WIR
KOCHEN
SIE
GENIESSEN!



WEIHNACHTS-MENÜS

VORSPEISEN		EUR P.P.	ANZAHL	
Karotten-Ingwercremesuppe Bergblütencrumble vegan		200 ml	7,50	
Vorspeisenpaket „Deluxe“ (ab 2 Portionen)		p.P.	21,50	
Roastbeefscheiben Portwein-Schalottenchutney				
Scampi asiatischer Glasnudelsalat				
Bressaola Cranberrykompott				
Mediterranes Gemüse Limetten-Aioli				
Vorspeisenpaket „veggi“ (ab 2 Portionen) vegan		p.P.	19,50	
Rucola-Ricotta-Crêpe getrocknete Tomate				
Rote-Beete-Falaffel asiatischer Glasnudelsalat				
Süßkartoffeltortilla Limetten-Aioli				
Karotten-Zucchini-puffer Tomatenmarmelade				
Dip-Variation Walnuss-Paprika Honig-Senf Mango-Curry		à 50 g	6,50	
HAUPTGERICHTE		jeweils ab 2 Personen	EUR P.P.	ANZAHL
Ochsenbäckchen Schupfnudeln bunte Möhrchen			26,50	
Hirschragout Semmelknödel Preiselbeer-Rotkohl			23,50	
Veganes Wintergulasch Kräuterspätzle Rosenkohl			18,50	
Lammhüpe mediterranes Gemüse Basilikumgnocchi vegan			24,00	
Freilandgans ½ Brust und ½ Keule p.P.			24,50	
Orangenjus Rotkohl Semmelknödel Apfel-Zimtmus				
Geflügel-Kinderschnitzel			7,50	
DESSERT			EUR P.P.	ANZAHL
Marillenknödel Schokoladensauce			7,50	
Zweifarbiges Schokoladenmousse Himbeer			7,50	
Bratapfel Marzipan Nüsse Vanillesauce			4,50	

