

GÄNSETAXI UND WEIHNACHTSMENÜS

BESTELLFORMULAR

5 EINFACHE SCHRITTE

1. Gewünschte Menükomponente/-n auswählen.
2. Wunschdatum und Wunsch-Uhrzeit angeben.
3. Bestellung für das Gänsetaxi bitte mind. 3 Tage im Voraus.
Das Weihnachtsmenü spätestens bis zum 19.12.26, 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 (bis 20.12.2026 verfügbar)	
Datum _____	Uhrzeit _____
Anzahl Portionen _____	p.P. 32,50 EUR
mind. 4 Portionen	

WEIHNACHTSMENÜS lt. Bestellliste	
☐ 24. Dezember	Abholung
☐ 9.00 - 9.30 Uhr	☐ 10.30 - 11.00 Uhr
☐ 9.30 - 10.00 Uhr	☐ 11.00 - 11.30 Uhr

Vorname Nachname	
Straße Haus-Nr.	
PLZ ORT	
E-Mail	
Telefonnummer	
Ort Datum	Unterschrift



GÄNSETAXI

04. NOVEMBER - 20. DEZEMBER

Unser Gänsetaxi – festlicher Genuss für zu Hause.

Ab einer Gans für 4 Personen kommt der Weihnachtsklassiker mit Preiselbeer-Rotkohl, Klößen und lauwar-mem Zimtmus entspannt auf den heimischen Tisch. Für noch mehr Festtagsgenuss lässt sich das Menü mit Bratäpfeln, Dessert oder einer kleinen Vorspeisenvariation ganz nach Ihrem Geschmack ergänzen, nennen Sie uns einfach Ihre Wünsche.

zu Hause | ab 32,50 EUR p.P.
Lieferung auf Anfrage.

Gänsetaxi rechtzeitig vorbestellen & die Vorweihnachtszeit ganz unkompliziert genießen. Bestellanfragen & weitere Infos:
info@der-grund.com • 0 21 91 . 59 27 004

Restaurant • Catering

Grund 41 | 42855 Remscheid
Telefon: 0 21 91 - 59 27 004

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



HIMMLISCHER WEIHNACHTS-GENUSS

04. NOVEMBER - 26. DEZEMBER 2026

Der Grund
RESTAURANT & CATERING

25.12. & 26.12.2026
11.30 - 15.00H & 17.30 - 20.00H

FESTLICHES WEIHNACHTSBUFFET

Lassen Sie an den Weihnachtsfeiertagen den Stress zu Hause und genießen Sie entspannte Stunden bei uns. Freuen Sie sich auf klassische und moderne Vorspeisen und Fingerfood, gefolgt von Hauptgerichten für jeden Geschmack und himmlischen Desserts.

SUPPE

Karotten-Lebkuchen-Cremesüppchen | Zimtrôutons vegan

VORSPEISEN | SALATE

Kürbisquiche | cremiger Feigendip
Rosa gebratene Roastbeefscheiben | Sauce Tatar
Hausgebeizter Zitronenlachs | frischer Meerrettich
Bergischer Schinken | Melone | Preiselbeeren
Rote-Beete-Carpaccio | Rucola | Ziegenfrischkäse | Walnüsse | Granatapfel
Bowl-Baukasten | u.a. Quinoa „Tricolore“ | Avocado | Mango | Kürbishummus | Linsensalat | Knusper-Halloumi etc. vegan
Mediterrane Antipasti-Auswahl | eingelegtes Gemüse | Oliven | Pesto-Schafskäse vegan
Bunte Gebäckauswahl | Dips

HAUPTGERICHTE

Hirschgulasch | Maronen | Äpfel | Rotkohl | Butterspätzle
Brust vom Kikok-Hähnchen | Pfeffersauce | Kartoffelgratin
Brust und Keule von der Freilandgans | Semmelknödel | Bröselbutter
Lachsfilet | Blattspinat | Petersilienkartoffeln | Dijon-Senfsauce
Hausgemachte Trüffelravioli | karamellisierte Kürbis vegan
Thai-Gemüsecurry | Basmatireis | Cashew vegan

Dessert

Crème brûlée | Vanille | Beerensalat
Schokoladenmousse | Zimtpflaumen
Himbeerdessert | Spekulatius vegan

Weihnachtsbuffet	65,00 EUR p.P.
Kinder bis 3 Jahre	kostenlos
Kinder 3 bis einschließlich 10 Jahre	20,00 EUR

Reservierung erforderlich



24.12.2026 WEIHNACHTSMENÜS @HOME

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 Weihnachten in diesem Jahr zu Hause mit nur wenigen Handgriffen ganz entspannt genießen können. Eine Anleitung für die Fertigstellung liegt den Gerichten – sofern erforderlich – bei.

Bitte einfach umseitiges Bestellformular ausfüllen und uns bis spätestens **19.12.2026, 12.00 Uhr** zukommen lassen.

WIR
KOCHEN
SIE
GENIESSEN!

WEIHNACHTSMENÜS

VORSPEISEN	EUR P.P.	ANZAHL
Karotten-Lebkuchencremesuppe Bergblütencrumble 400 ml	14,00	

Vorspeisenpaket „Deluxe“ [ideal für 2 Personen]

Mini-Quiche | Feigendip
Roastbeefscheiben | Portwein-Schalottenchutney
Scampi | Mango | asiatischer Glasnudelsalat
Bresaola | Cranberrykompott
Mediterranes Gemüse | Schafskäse | Limetten-Aioli

Vorspeisenpaket „veggi“ [ideal für 2 Personen] vegan

Mini-Quiche | Feigendip
Rucola-Ricotta-Crêpe | getrocknete Tomate
Rote-Beete-Falafel | asiatischer Glasnudelsalat
Kürbisquiche | Limetten-Aioli
Karotten-Zucchini-puffer | Tomatenmarmelade

HAUPTGERICHTE		ANZAHL
Geschmorte Ochsenbäckchen (ca. 320 g) zzgl. Rotweinjus (200 ml)	38,00	
Hirschgulasch aus Bergischer Jagd (ca. 600 g)	38,00	
Veganes Wintergulasch (ca. 600 g) vegan	32,00	
Freilandgans (1/1 Brust und 1/1 Keule) mit Gänsejus (200 ml)	42,00	
Geschmorte Kalbsroulade nach Omas Rezept (ca. 400 g) in eigener Sauce	36,00	
Geflügel-Kinderschnitzel, pro Stück	7,50	

BEILAGEN		ANZAHL
Hausgemachter Preiselbeer-Rotkohl (400 g)	8,50	
Bunte Möhrchen (400 g)	6,50	
Getrüffelter Rahmwirsing (400 g)	7,50	
Schupfnudeln (300 g)	6,50	
Hausgemachte Kräuterspätzle (400 g)	7,00	
Portion Gänsejus extra (400 ml)	10,00	
Semmelknödel, 4 Stück	6,00	

DESSERT		ANZAHL
Marillenknödel Mangosauce	8,00	
Zweifarbige Schokoladenmousse Himbeere	9,00	
Bratapfel Marzipan Nüsse Vanillesauce	5,00	

