



DUESMANN

Geschmack erleben!

Duesmann FineFood und Catering

Enscheder Straße 81, 48599 Gronau | 025 62-38 26 | www.duesmann.de

info@duesmann.de | www.duesmann.de | [facebook.com/duesmann.finefood](https://www.facebook.com/duesmann.finefood)

WEIHNACHTEN 2020

Traditionelle Weihnachtsgans

Nr.1 (ab 10 Personen)

goldbraun gebratene Gänsebrust
und Gänsekeule mit fruchtiger
Preiselbeer-Rahmsoße

Sauerbraten "Rheinische Art"
mit einer kräftigen Rinderbratensoße

klassisches Apfel-Rotkohl
mit Lorbeer und Nelken

feines Kartoffel-Sahne-Gratin

in Butter geschwenkte Eierspätzle

hausgemachte winterliche Salate,
Blattsalat mit Himbeer-Dressing

Dessert im kleinen Weckglas:

Vanille-Zimtcreme mit Bratapfelkompott
Herrencreme nach Art des Hauses

pro Person 27.90 €



Aus dem Suppentopf

Champignonrahmsuppe 5,90 €

Gulaschsuppe mit Rind und Schwein 5,90 €

Rinderkraftbrühe mit klassischer Einlage 4,90 €

Aus unserer Backstube

frische Baguettevariationen
mit Tomatenbutter und Kräuterbutter 2,10 €

Westfälische Weihnachtsfeier

Nr.2 (ab 8 Personen)

Rinderkraftbrühe
mit feinen Blumenkohlröschen,
Eierstich und Markklößchen

Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“

saftiger Spießbraten mit geschmorten
Champignons und Pfeffersoße

goldbraunes Hähnchenschnitzel

Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce Hollandaise

feines Kartoffel-Sahne-Gratin
Pariser Rosmarinkartoffeln mit Meersalz

hausgemachte winterliche Salate,
Blattsalat mit Himbeer-Dressing

Dessert im kleinen Weckglas:

Herrencreme nach Art des Hauses
Bayrische Creme mit Waldfrüchte

pro Person 25.90 €



Büfett Santa Claus

Nr.3 (ab 8 Personen)

gemüsemariniertes Lachsfilet
auf Champagner-Senfrahmsoße

saftiges Filet von der
Hähnchenbrust mit Orangen-Soße

Hirschgulasch mit Waldpilzen und
Preiselbeeren

mediterranes, geschmortes
Wokgemüse

hausgemachte Semmelknödel

in Butter geschwenkte Eierspätzle

hausgemachte winterliche Salate,
Blattsalate mit Himbeer-Dressing

Dessert im kleinen Weckglas:

Schokoladenflan mit
karamellisierten Erdnüssen

Spekulatius-Tiramisu mit
Pflaumenmus

pro Person 22.90 €



WEIHNACHTSSCHMAUS

Nr.4 (ab 8 Personen)

Norwegisches Lachsfilet mit
Rieslingsoße auf Rahmsauerkraut

Hirschkalbskeulenbraten mit einer
kräftigen Soße mit Williamsbirne
und Preiselbeeren

klassisches Apfel-Rotkohl mit Lor-
beer und Nelken

gebratene Speckbohnen-Röllchen

hausgemachte Semmelknödel

feines Kartoffel-Sahne-Gratin

hausgemachte winterliche Salate,
Blattsalat mit Himbeer-Dressing

Dessert im kleinen Weckglas:

Amarettocreme mit Zimtkirschen
Herrencreme nach Art des Hauses

pro Person 23.90 €

WEIHNACHTS FAMILIENESSEN

Nr.5 (ab 8 Personen)

Filet vom Schwein mit
geschmorten Champignons
in einer Pfeffersoße

Sauerbraten "Rheinische Art"
mit einer kräftigen Soße

goldbraunes Hähnchenschnitzel

Kaisergemüse in Rahm mit
herzhaftem Käse gratiniert

feines Kartoffel-Sahne-Gratin

in Butter geschwenkte
Eierspätzle

hausgemachte winterliche
Salate, Blattsalat
mit Himbeer-Dressing

pro Person 19.90 €



Geschirr

Teller groß 24 cm	0.40 €
Teller klein 18 cm	0.40 €
Glas-Dessertteller 12 cm	0.40 €
Suppentasse mit Untere	0.40 €
Suppenteller	0.40 €

Besteck

Messer	0.40 €
Gabel	0.40 €
Löffel groß	0.40 €
Löffel klein	0.40 €

Lieferung ab 15 Personen

Lieferungen innerhalb Gronau/Epe	15.00 €
Lieferungen nach Nienborg, Heek, Ahaus, Alstätte, Wessum, Wüllen, Bad Bentheim, Gildehaus	25.00 €
Lieferungen nach Legden, Schöppingen, Vreden, Nordhorn, Steinfurt	35.00 €

Unser AGB´s finden Sie online auf www.duesmann.de



An Heiligabend, 1. und 2. Weihnachtstag
liefern wir ab 15 Personen
in der Zeit von 11-13 Uhr .
Bestellungen sind ab 8 Personen möglich.



Familie Duesmann und Team...

wir wünscht Ihnen ein schönes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie oder Freunden.

Unsere Bäcker und Fachverkäufer-innen machen auch eine verdiente Pause.

Unsere Bäckereien sind am 1. und 2. Weihnachtstag geschlossen.

Decken Sie sich also im Vorfeld mit unseren Weihnachtsleckereien ein und genießen Sie die besinnlichen Tage.