



Wilhelmer's Festtage in der Box

aus unseren Häusern für Sie zu Hause

Unsere Festtags Menü Boxen enthalten:

Ihr Menü für 2 Personen, inklusive köstlicher Beilagen, fertig zubereitet und schonend vorgegart. Nach nur wenigen einfachen Schritten mit Anleitung, genießen Sie und Ihre Familie Ihr Festessen aus unseren Traditionsbetrieben.

Unsere Speisen werden direkt nach der Zubereitung verpackt, vakuumiert und sind 2 Tage gekühlt bei 4Grad haltbar ab Abholungsdatum.

Dazu erhalten Sie eine passende Flasche Wein 0,75l gehobener Qualität oder unsere „Wilhelmer“ GINSTR Edition in der Ampulle Menü & Gin Set Box, mit Empfehlung von Ihrer Familie Wilhelmer.

NAME VORNAME

STRASSE HAUSNUMMER

PLZ ORT TELEFON

MOBIL

ABWEICHENDE LIEFERADRESSE

EMAIL-ADRESSE

BEZAHLUNG / KREDITKARTE

AMERICAN EXPRESS MASTER VISA ANDERE

GÜLTIG BIS (MONAT/JAHR)

3 - ODER 4 - STELLIGER SICHERHEITSCODE**

UNTERSCHRIFT

** DIE PRÜFNUMMER IHRER KREDITKARTE.

ICH BESTELLE VERBINDLICH ZU DEN ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER CATERING WILHELMER GASTRONOMIE GMBH UND ERTEILE HIERMIT DEN CATERING AUFTRAG:

DIE ANZAHL DER GEWÜNSCHTEN MENÜ BOXEN (JEWEILS FÜR 2 PERSONEN) ODER EXTRAS

BITTE GEBEN SIE IN DAS BESTELL FELD

- | | | | |
|--------------------------|---|---|----------|
| <input type="checkbox"/> | „SCHLACHTHOF“ Menü Box | für 2 Personen incl. 1 x Fl. Wein 0,75l | 96,00 € |
| | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">inclusive 10€ GUTSCHEIN</div> | | |
| | <p>Winterlich feine Kürbissuppe mit Orange, Kürbiskernöl & Kürbiskernen Unser „Crunchy Porky“ Schweinebraten mit Rosmarinkartoffel, Bratensoße & Speckbohnen Nougat Cremé Brulee mit Mangokonfit 2016 MERLOT – Schlosskellerei Affaltrach 13,0% VOL</p> | | |
| <input type="checkbox"/> | „STÄFFELE“ Menü Box | für 2 Personen incl. 1 x Fl. Wein 0,75l | 108,00 € |
| | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">inclusive 10€ GUTSCHEIN</div> | | |
| | <p>Winterlich feine Kürbissuppe mit Orange, Kürbiskernöl & Kürbiskernen Unser Rostbraten „Sous vide“ gegart mit Rosmarinkartoffel, Zwiebelschmelze, Trüffeljus & Speckbohnen Nougat Cremé Brulee mit Mangokonfit ROTWEIN CUVÉE „ROT & WILD“ – Christian Hirsch 13,0% VOL</p> | | |
| <input type="checkbox"/> | „AMPULLE“ Menü & GIN Box | für 2 Personen incl. 1 x Fl. Gin 0,5l | 152,00 € |
| | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">inclusive 10€ GUTSCHEIN</div> | | |
| | <p>Winterlich feine Kürbissuppe mit Orange, Kürbiskernöl & Kürbiskernen 800g Dry Age Porterhouse Gentleman Cut mit Rosmarinkartoffel, Bratensoße & Speckbohnen Nougat Cremé Brulee mit Mangokonfit GINSTR – Limited Edition 0,5 Liter 44,0% VOL</p> | | |
| <input type="checkbox"/> | „AMICI“ Menü Box | für 2 Personen incl. 1 x Fl. Wein 0,75l | 143,00 € |
| | <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">inclusive 10€ GUTSCHEIN</div> | | |
| | <p>Winterlich feine Kürbissuppe mit Orange, Kürbiskernöl & Kürbiskernen US-Rinderfilet „Sous vide“ gegart mit Rosmarinkartoffel, Trüffeljus & Speckbohnen Nougat Cremé Brulee mit Mangokonfit 2016 ROTWEIN CUVÉE EDITION „W“ – Christian Hirsch 13,5% VOL</p> | | |

Zusätzlich buchbar nur in Verbindung mit den Menü Boxen

- | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | „VEGAN & VEGETARISCH“ | Bunter Wildreis mit Gemüsecurry, Tomaten & Zimt | 22,00 € |
| <input type="checkbox"/> | „SCHWEINSBRATEN“ | Unser „Crunchy Porky“ mit Rosmarinkartoffel, Bratensoße & Speckbohnen | 24,00 € |
| <input type="checkbox"/> | „STÄFFELE`S ROSTBRATEN“ | „Sous vide“ gegart mit Rosmarinkartoffel, Zwiebelschmelze, Trüffeljus & Speckbohnen | 28,00 € |
| <input type="checkbox"/> | „800g PORTERHOUSE“ | Dry Age - Gentleman Cut mit Rosmarinkartoffel, Trüffeljus & Speckbohnen | 46,00 € |
| <input type="checkbox"/> | „AMICI RINDERFILET“ | US Beef „Sous vide“ gegart mit Rosmarinkartoffel, Trüffeljus & Speckbohnen | 42,00 € |
| <input type="checkbox"/> | „SUPPE“ | Winterlich feine Kürbissuppe mit Orangen, Kürbiskernöl & Kürbiskernen | 7,50 € |
| <input type="checkbox"/> | „DESSERT“ | Nougat Cremé Brulee mit Mangokonfit | 8,50 € |



AMICI
CLUB / RESTAURANT / BAR

wilhelmer
CATERING

Stuttgarter
Stäffele

ampulle
THE DRY LIME & BOLD CLUB

Abholung

zentral für alle Menüs im

STUTTGARTER SCHLACHTHOF
Schlachthofstraße 2a // 0187 Stuttgart

- 23.12.2020 11:00 - 15:00 Uhr
- 24.12.2020 11:00 - 15:00 Uhr
- 25.12.2020 11:00 - 15:00 Uhr
- 26.12.2020 11:00 - 15:00 Uhr

Karten- & Barzahlung nur bei Abholung möglich!

Lieferung

zu folgenden gestaffelten Konditionen möglich.

(Im Umkreis von 3km für 12,-€ /
5km 15,-€ / 7km 20,-€ / 10km 30,-€)

- 23.12.2020 11:00 - 15:00 Uhr
- 24.12.2020 11:00 - 15:00 Uhr
- 25.12.2020 11:00 - 15:00 Uhr
- 26.12.2020 11:00 - 15:00 Uhr

Nur Kartenzahlung bei Lieferung möglich!

Bitte beachten Sie: Die Lieferkosten werden zu der Bestellung gerechnet.
Auf Grund des erhöhten Lieferaufkommens kann es eventuell zu Lieferverzögerungen kommen.
Sollte dies der Fall sein, werden wir Sie umgehend darüber informieren.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Für Nichterscheinen oder Nichtabnahme bei Abholung verrechnen wir 50% der Bestellung.

Kontakt für die Abholung
Stuttgarter Schlachthof
Schlachthofstraße 2
70188 Stuttgart
Telefon: 015128186908

Lust mit uns Silvester zu feiern?

Die AMICI Deluxe „La Boom-Box“ für Ihren Silvesterabend

5 - Gang ab 2 Personen incl. 1 x Fl. Champagner 0,375l 299,00 €

Wallnuss-Panna Cotta
30 g Kaviar „Black Selection“ mit echten Perlmutter Löffel, Blini & Crème Fraiche
Samtsuppe „Winter Trüffel“
Purple Salmon „Beetroot“
Hummerfond, Sojabohnen, Vanille, Whisky
200g US-Rinderfilet „Sous vide“ gegart mit Süßkartoffel, Portweinjus & Petersilienwurzel
Dom Perignon „Deluxe“ - Champagner Mousse mit Kirschragout & Crumble
1 Fl. RUINARD Rosé oder Blanc de Blanc 0,375l
Silvesterüberraschung

Bestellhotline
Telefon: 015128186908
E-Mail: catering@wilhelmer-gastronomie.de

Wir verstehen Nachhaltigkeit und Tierschutz als gesellschaftliche Verantwortung, damit wir auch zukünftig unsere Qualität anbieten können.
Unsere Speisen machen sich umweltfreundlich und komfortabel verpackt auf die Reise zu Ihnen.
Die Verpackung kann ökologisch sinnvoll zum Restmüll gegeben werden.
Damit leisten wir unseren Beitrag zur Nachhaltigkeit und zum Schutz unserer Umwelt.