



Silvester 2021

DER GANZ BESONDERE RACLETTEABEND

Aperitif

hausgemachter Bellini Sirup vom weißen Pfirsich. Einfach mit eurem Lieblingssekt aufgießen

Frisches Brot von der Bio Bäckerei Schüren

mit hausgemachter Meersalz-Zitronenbutter

Winterliche Salat Bowl

mit Salat, Süßkartoffel, Curry-Kichererbsen, Karotte, Edamame, Mango Dressing und Kresse

Käse

Raclettekäse, Camembert, Gravierakäse von Jordan, Büffel Bill Mozzarella

Dips

Basilikum Aioli, Bacon Jam, Wildpreiselbeeren, Aprikosenchutney



Beilagen

Drillinge, frische Rösti, geschmorte Süßkartoffel, Gemischte Pilze, Buntes knackiges Gemüse, frische Kräuter, frische Ananas und Weintrauben, Lauchzwiebeln, eingelegte Cornichons, Silberzwiebeln, Gemüsemautaschen

Fisch

Argentinische Wildgarnele, "Pulled Salmon" im Ofen gebackener Lachs, confierter Kabeljau, Vanille-Jakobsmuschel

optional: Kaviar vom Stör vom Caviar House & Prunier 10g + 20 €

Fleisch

Scheiben vom rosa geschmorten Kalbstafelspitz, saftiges Hüftsteak, gezupfte Freilandgans, französische Maispoularde, Chorizo

Dessert

Bunte Dessertvariation

57 €

pro Person

ab 2 Personen bestellbar



Silvester 2021



DER GANZ BESONDERE
RACLETTEABEND

LUST AUF EINEN SCHÖNEN RACLETTEABEND?

Ihr bekommt von uns hochwertige Zutaten, bereits fertig zubereitete Fisch & Fleisch sind bereits Sous Vide gegart und dadurch perfekt zart.

was ihr braucht?

..einen Raclette-Grill,
viele bunte Schüsseln und Teller sowie euren Lieblingssekt.
Den braucht ihr zum Einen für unseren Aperitif und zum
Anderen natürlich später zum Anstoßen.

Vorbestellungen bis 26.12.21
Abholungen am 30.12.21

Schreibt uns eine E-Mail an jordan-original.de,
eine Whatsapp an 0163 4361240 oder ruft an

Abholung an der Friedenstr. 38b in Aufderhöhe