

Claras Küche für Zuhause!

Wir kochen für Euch mit frischen Zutaten, ohne jegliche Zusatz-, Farb-, oder Konservierungsstoffe.

Für eine einfache Handhabung und Schonung vakuumieren wir in geschmacksneutralen und das Aroma schützenden Kochbeuteln (ohne Weichmacher).

Diese einfach nur, je nach Füllmenge, für wenige Minuten in siedendes Wasser geben, aufschneiden, anrichten und genießen.

Die Speisen sind für eine Person portioniert und sind, bei entsprechender Kühlung, verschlossen mindestens 6 Tage haltbar.

Im Sinne eines Baukastensystems könnt Ihr Eure Beilagen je nach Geschmack frei wählen oder Einzelteile für Euer eigenes Menü komplettieren.

Zur Abholung von Montag bis Samstag zwischen 13.00 und 19.00 Uhr.

Bestellungen gerne unter # 362 87 300 oder kontakt@clara-vere.de

Guten Appetit!

Rindfleisch Gemüse Lasagne	10.00
Tafelspitz – Meerrettichsoße	14.00
Hühnerfrikassee – Erbsen – Babymais – Champignons – Paprika	12.00
Spanferkelbraten – Kümmeljus – karamellisiertes Sauerkraut	14.00
Brandenburger Hirschragout – Kaffee Wacholderrahm - Paprikagemüse	16.00
Kalbs Rib Eye- Niedertemperatur vorgegart zum fertig braten – Morchelrahm	18.00
Französischer Rohmilchkäse	8.00
Karotten Sous vide – Thymian – Orange – Ingwer	2.50
Basmatireis	2.50
Petersilienkartoffeln	3.00
Spätzle	3.00
Getrüffelt Kartoffelpüree	3.50
Klassische französische Demi Glace	6.00
(Kräftige Jus aus Kalbsknochen und Gemüse, Tomatenmark, Rotwein, Gewürzen etc. im Eiswürfelbeutel zur einfachen Portionierung)	

Samstag = Schnitzelpuff



Bitte zur Vorbestellung und Abholung am Samstag zwischen 17.00 und 19.00 Uhr.

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln – Rahmgurken – Zitrone – Preiselbeeren

Klein 14.00

Normal 18.00