



DIRK LUTHERS

*Ostermenü
und exklusive Spezialitäten*
FÜR ZUHAUSE

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Ihnen ein Stück Meierhof Genussmomente für Zuhause zu ermöglichen.
Wählen Sie Ihr Lieblings-Ostermenü und probieren Sie auch unsere exklusiven Spezialitäten für die Festtage.

Ihre Bestellung nehmen wir bis zum
30.03.2021, 15 Uhr entgegen.

Die persönlich zusammengestellten Genussmomente sind am
03.04.2021 zwischen 10–15 Uhr
bei uns im Hotel abholbereit.

Das Ostermenü ist ausschließlich als 3-Gang-Menü bestellbar (Suppe, Hauptgang, Dessert). Die einzelnen Spezialitäten und Süßes sind lediglich mit der Bestellung eines Ostermenüs möglich. Alle Speisen werden nach unserem Hygienekonzept fertig gegart und kalt zur Abholung zusammen mit den finalen Zubereitungstipps bereit gestellt. Alle Produkte sind gekühlt drei Tage haltbar. Wir danken für Ihr Verständnis, dass wir auf Allergene keine Rücksicht nehmen können.

Genießen Sie die Ostertage mit exklusiven Genussmomenten,
wir wünschen Ihnen frohe Festtage!

Dirk Luther
mit dem ganzen Meierhof-Team

BESTELLUNG

Vorname, Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

BEZAHLUNG

Hotelrezeption am Abholtag (vorzugsweise bargeldlos)

Rechnung zur Überweisung per E-Mail senden

Personenanzahl:

Abholung 03.04.2021 zwischen 10–15 Uhr.

Ihre Wunschabholzeit:

Tel. +49 4631 6199-0 · Fax +49 4631 6199-99 · info@alter-meierhof.de · www.alter-meierhof.de · Amtsgericht Flensburg, HRA 3663 FL · Umsatzsteueridentifikationsnummer: DE179666700
Vertreten durch die persönlich haftende Gesellschafterin Alter Meierhof Verwaltungs GmbH, Glücksburg · Amtsgericht Flensburg · HRB 3229 FL · Geschäftsführung: Dirk Luther

Nord-Ostsee Sparkasse
IBAN DE30 2175 0000 0000 1021 13
BIC NOLADE21NOS

Deutsche Kreditbank AG
IBAN DE66 1203 0000 1005 2876 42
BIC BYLADEM1001

Sydbank A/S Flensburg
IBAN DE97 2151 0600 1988 3100 06
BIC SYBKDE22XXX

Union-Bank AG
IBAN DE07 2152 0100 1000 1935 81
BIC UNBNDE21XXX

OSTERMENÜ

(Bitte treffen Sie nachfolgend Ihre Auswahl)

SUPPEN

Anzahl Samtsüppchen vom Bärlauch
mit kleinen Poulardenklößchen

oder

Anzahl Essenz von Strauchtomaten
mit Basilikum-Grießklößchen

HAUPTGÄNGE

Anzahl Geschmorte Lammhaxe mit Gremolatajus,
Bohncassoulet und Kartoffelgratin

oder

Anzahl Glasiertes Kalbsbäckchen mit Rotweinjus,
Perlzwiebeln und kleinen Butterkartoffeln

DESSERT

Anzahl Mandelküchlein mit Beerenkompott
und Vanillesauce

€ 68 pro Person

EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN

Anzahl Ciabatta-Brot von Jochen Gaus
€ 6,90 pro Stück

Anzahl Krusten-Brot von Jochen Gaus
€ 6,90 pro Stück

Anzahl Feine französische Rohmilchbutter (250 g)
(Beillevaire) mit 2,8 % der Salzblume Fleur de Sel
€ 7,90

SÜSSES

Anzahl Osterhefekranz mit Staud's Marmelade
€ 6,90

Anzahl Eierlikörtorte mit Rhabarberkompott
€ 4,50