

## FREIZEIT IN SHOP

### ZUBEREITUNG SPARGELMENÜ

Alle Speisen, die heiß auf den Teller sollen, direkt im Vakuumbbeutel in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben und dann für 10 bis 20 Minuten auf kleiner Stufe ziehen lassen. Danach die Speisen aus dem Beutel nehmen, anrichten – und genießen!

#### Hier die genauen Garzeiten für die einzelnen Menükomponenten

|                        |            |                   |            |
|------------------------|------------|-------------------|------------|
| weißer Spargel / 250 g | 15 Minuten | Rinderroulade     | 20 Minuten |
| weißer Spargel / 500 g | 15 Minuten | Maishähnchenbrust | 15 Minuten |
| Hollandaise            | 10 Minuten | Lachs             | 10 Minuten |
| zerlassene Butter      | 10 Minuten | Schweinefilet     | 10 Minuten |
| Salzkartoffel          | 15 Minuten | Kalbskotelett     | 10 Minuten |

### ZUBEREITUNG GRILLPAKETE

Ihre Fleischauswahl ist in den Vakuumbeteln fix und fertig mariniert und kann direkt **aus der Verpackung** auf den Grill.

Alle Paketkomponenten, die in Alufolie verpackt sind, sind fertig vorbereitet für den Grill – und können **auch** direkt in der Alufolie auf den Grill.

Das Baguettebrot für 8 bis 10 Minuten bei 200 Grad im Backofen knusprig aufbacken.

**Alle Produkte innerhalb von 2 Tagen verzehren**