



STUWERS FESTTAGSENTE*

HAUBENKÜCHE DIREKT AUF IHREN TISCH

Ob Weihnachtsfeier light im (Home-)Office,
oder privates Fest im kleinen Rahmen:

Ein Festtagsmenü auf Haubenniveau
finalisiert und servierfertig mit wenigen Handgriffen.

Wenn gerade erlaubt kommen wir gerne zu Ihnen
und übernehmen in Ihrer Küche das Finalisieren.

*Bestellen täglich ab 15.00 unter +43 660 60 10 369
Größere Anfragen per Mail an hallo@stuwer.com*

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BESTELLUNG!

Dein
Stuwer

Stuwerstraße 47/Ecklokal, 1020 Wien



Da uns das Tierwohl sehr am Herzen liegt, beziehen wir
unser Geflügel ausschließlich aus 4 Pfoten geprüften Betrieben.



HAUBENENTE* FÜR ZU HAUSE

3 GANG MENÜ INKLUSIVE FLASCHE ROTWEIN

PASTINAKENCREMESUPPE

Thymiancroutons

Zubereitungszeit: 5 Minuten / Servierfertig: 5 Minuten

½ JUNGE ENTE* FÜR 2

Erdäpfelknödel & Maroni-Rotkraut

Vorbereitet und "Sous-Vide" gegart

Zubereitungszeit: 15 Minuten / Servierfertig: 15-20 Minuten

BRATAPFEL

Marzipan, Haselnuss, Vanillesauce, Spekulatius-Crumble

Zubereitungszeit: 5 Minuten / Servierfertig: 15-20 Minuten

½ Ente* mit Beilagen Solo

für 2 Personen € 45 / für 4 Personen € 85 / ab 6 Personen € 20 pro Person

3 Gang Menü mit Flasche Rotwein

2 Personen € 85 / 4 Personen € 165 / ab 6 Personen € 40 pro Person

Champagner-Upgrade im 3 Gang Menü

2 Personen € 19 / 4 Personen € 38 / ab 6 Personen € 9,5 pro Person

GETRÄNKEBEGLEITUNG

Cuveè Hotter (CS/ME/SY/ZW) 2018 0,75l

Weingut Wellanschitz, Neckenmarkt, Mittelburgenland

Champagner Beatrice Baron Prestige 0,75l

La Maison Baron Albert, Charly-sur-Marne, Frankreich

Dein
Stuwer

* Keine Lust auf Ente?

Auf Vorbestellung bieten wir auch unsere Sous Vide gegarte ½ Gans an!