



Für vakuumierte Gerichte

Liebe Gäste,

Es ist nicht gerade üblich bei uns „kalte Speisen“ zu bestellen.

Aber es bringt natürlich auch einige Vorteile mit sich.

Sie können selbst entscheiden, wann Sie starten, haben nebenbei noch das Gefühl von Selbstgemachtem, obwohl Sie nicht alles selbst machen müssen. Vielleicht verbringen Sie einige Zeit mit Ihren Lieben gemeinsam in der Küche, in freudiger Erwartung.

Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall viel Spaß beim Kochen und hoffen sehr, dass das was wir für Sie vorbereitet haben, Ihnen auch schmeckt.

Hier eine kleine Anleitung zum Erwärmen:

- stellen Sie einen oder mehrere Töpfe mit heißem Wasser auf (je nach dem wie viele Portionen Sie haben)
- das Wasser sollte nicht kochen, idealer weise 80-90 C°
- Lassen Sie alle vakuumierten Beutel (auch die Kruste) nun im Wasserbad für 20 Minuten schwimmen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne gemeinsame Zeit

Ihr Benters Schlemmerdeel Team

Michael Benters