

Einkaufsliste

Grünwald grillt

GEMEINSAM | VERANTWORTUNGSVOLL | LOYAL

SONDERAKTION - NUR BIS ZUM 18.04.2020 GÜLTIG!

Lokalbäckerei Brotzeit

2kg Laib Billiggold zum Aktionspreis von €20,80 anstatt €26,00.

10% Rabatt auf alle anderen vorbestellten Brote.

Die Teilnehmer können das Brot bei uns in den Läden mit dem CODE: Grünwald grillt vorbestellen. Der Einkauf muss gleich bezahlt werden und die Kunden bekommen einen Abholschein für den jeweiligen Tag.

Bestellungen für Freitag müssen bis Mittwoch 18:00 aufgeben werden, für Samstag am Donnerstag bis 18:00 Uhr.

Metzgerei Marcus Bauch

Bayerisches Entrecôte vom Simmentaler Rind €35,00/kg

Wir empfehlen: Ladies à 200g, Gentlemen à 300g

Rostbratwurst €19,90/kg

Die Teilnehmer von "Grünwald grillt" können bis Donnerstag bestellen. Die Lieferung (nur am 17.04.2020) ist kostenfrei möglich, ansonsten Abholung am 17. und 18.04.2020 in der Schlosspassage.

Die Bezahlung erfolgt in bar bei Lieferung oder im Geschäft bei Abholung.

Bistro La Cigale

Wein Rosé Château Pas du Cerf

Club: Syrah, Grenache, Cinsault, Tibouren Sonderpreis 0,75l €6,50 anstatt €9,50

Wein Weiß Château Pas du Cerf

Le Merle: Rolle, Sémillon 0,75l €13,00

Wein Rot Château Pas du Cerf

Le Merle: Syrah, Grenache, Carignan 0,75l €17,00

Tapenade (Olivenpaste)

Grün, Schwarz, Kräuter der Provence, Lavendel, Paprika/Rosmarin, Ziegenkäse/Feige, Chili, Chorizo, Artischocke/Parmesan, Basilikum 100g €6,20

Olivenöl aus der Provence 0,5l €27,60

Lieferung ab €10 Bestellwert möglich. Nähere Informationen unter Tel. 089 - 51 46 25 83 oder lisa@bistolacigale.com.

Grünwald grillt

GEMEINSAM | VERANTWORTUNGSVOLL | LOYAL

Spargel-Salat

mit Kirschtomaten und Zitronen-Chili-Vinaigrette.

4 Portionen
400 gr. weißer Spargel
400 gr. grüner Spargel
150 gr. Kirschtomaten
1 Bio-Zitrone
1-2 rote Chilischoten
3 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Aioli

Spanische Knoblauchmayonnaise.

4 Portionen
100 ml Milch (3,5%)
3 Knoblauchzehen
1/2 TL Salz
200 ml Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer weiß
1 Spritzer Zitronensaft

Chimichurri

à la Orlando Galárraga.

4 Portionen
200 ml Sonnenblumenöl
100 ml Wasser
1 EL Essig
2-3 kleine Chilischoten
1-2 Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebeln
3 Tomaten
3 EL Zitronensaft
Abrieb einer Zitrone
Petersilie und/oder Koriander
2 Zweige Rosmarin
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Garnelen-Spieße

mit Aioli.

3 Portionen

Holzspieße

250 gr. Garnelen (ca. 18 Stk.)

1/2 Bund Basilikum

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Wildlachs

mit Frischkäse-Creme.

2 Portionen

400 gr. Wildlachsfilet mit Haut (Stücke á 200 gr.)

4 Zweige Thymian

4 Zweige Rosmarin

4 Knoblauchzehen

Olivenöl

200 gr. Doppelrahmfrischkäse

4 EL Milch

150 gr. saure Sahne

3 TL frisch geriebener Meerrettich (ersatzweise Tafelmeerrettich aus dem Glas)

3 Stiele Dill

Salz

Auberginen-Carpaccio

mit Parmesan und Ruccola.

2 Portionen

1 Aubergine

Salz

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 EL Aceto balsamico

1,5 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

Salz

Parmesan

Ruccola

Feta-Pfanne

mit Tomate und Frühlingszwiebel

2 Portionen

Grillschale

1 Pk. Feta-Käse (400g)

4 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

1 Tomaten

1/2 Zwiebel

1/2 Frühlingszwiebel

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Gemüse

aus der Grillschale.

2 Portionen

Grillschale

1 große Zucchini

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

1 Bund Frühlingszwiebeln

200 g Champignons

2 EL Olivenöl

1-2 Knoblauchzehen

1 Handvoll Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Salbei, Oregano)

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2-3 EL Aceto balsamico

Coleslaw

Amerikanischer Krautsalat.

2 Portionen

1 Weißkohl (ca. 1 kg)

30 gr. Karotte

1 TL Zwiebel

2 EL Zucker

1/2 TL Salz

1/8 TL Pfeffer

60 ml Milch

60 gr. Mayonnaise

60 ml Buttermilch

1,5 EL Weißweinessig

2,5 EL Zitronensaft

Maiskolben

mit Chili-Honig-Butter.

4 Portionen

4 Maiskolben
1 rote Chilischote
125 g weiche Butter
2 EL Honig
Meersalz
Pflanzenöl

Folien-Süßkartoffel

mit verschiedenen Toppings kombinierbar.

4 Portionen

2 Süßkartoffeln (groß)
Olivenöl

Gegrillte Ananas

mit Vanille-Zitronen-Öl.

4 Portionen

1 kleine Ananas
50 ml Zitronenöl
1 Vanilleschote
2 EL Rohrzucker

Himbeer-Nicecream

Das Eis ohne Eismaschine zubereitet.

4 Portionen

600 gr. Tiefkühl-Himbeeren
4 große reife Banane