

Regional-Saisonal-Frisch-Anders

Weihnachten stressfrei genießen: Ihr exklusives Wild-Menü für zu Hause



Dieses Jahr bleibt die Küche an den Feiertagen entspannt – und trotzdem hochkarätig.

Vergessen Sie den klassischen Gänsebraten und überraschen Sie Ihre Familie mit dem Besten, was unsere heimischen Wälder zu bieten haben.

Wir haben für Sie traditionelle Festtagsmenüs perfekt vorbereitet.

Sie holen Ihre Box am 21., 22. oder 23. Dezember zwischen 12.00 und 18.00

Uhr bei uns in der Eventscheune ab und müssen das Fleisch sowie die Beilagen zu Hause nur noch nach unserer kinderleichten Anleitung erwärmen. Kein Stress, kein stundenlanges Kochen – dafür 100 % Genuss.

<https://www.klausschoenemann.de/online-shop>

Der Ablauf:

- Sie bestellen, bitte bis 01.12.2026

⚠ Streng limitiertes Kontingent: ⚠

Um höchste handwerkliche Qualität zu garantieren, ist die Anzahl der Boxen streng limitiert. Sichern Sie sich Ihr Weihnachtsessen rechtzeitig.

Sie bezahlen im Shop <https://www.klausschoenemann.de/online-shop>

(Sollte das nicht funktionieren, aus irgendwelchen Gründen, schreiben Sie eine E-Mail an catering@klausschoenemann.de.)

Bitte vergessen Sie nicht, einen ungefähren Abholtermin zu nennen.

Sie bekommen eine Bestätigung per E-Mail.

Abholung:

21.12.2026 12.00 - 18.00 Uhr

22.12.2026 12.00 - 18.00 Uhr

23.12.2026 12.00 - 18.00 Uhr

In der Eventscheune Kastanienhof

EVEN SCHEUNE - KASTANIENHOF



Klaus
SCHÖNEMANN
Küchenmeister
event@klausschoenemann.de 0152 3190 2680
LIVE -Catering ~ Privat- & Mietkoch

Regional-Saisonal-Frisch-Anders

Unsere 4-Personen-Festtagsboxen zur Auswahl:

- „Der Edle“: Zarte Hirschkeule in kräftiger Wildsauce 120,00€
- „Der Milde“: Saftige Rehkeule in feinem Wacholder-Jus 130,00€
- „Der Kräftige“:
Herzhafte Wildschweinkeule in aromatischer Waldpilzsauce 115,00€

Immer inklusive für 4 Personen:

- Hausgemachter, winterlich abgeschmeckter Apfel-Rotkohl (1 kg)
- 10 handgedrehte **Hannoversche Gersterbrotknödel** – unsere regionale Spezialität, die perfekt die Sauce aufsaugt!
- Reichlich handgezogene Wildsauce (1,0 Liter)

Die Vegetarische Festtags Lasagne

Die festliche Alternative: Waldpilz-Maronen-Lasagne mit Bergkäse-Kruste

Für 1 Person Ca. 800g 29,00€

Die Wild Bolognese für 2 Personen

Kochen Sie sich feien Bandnudeln dazu und probieren Sie den Herbst auf der Gabel

Im Glas 400 ml 10,00€

Der Klassiker Ohne Wild

Omas **Rinderroulade** mit Zwiebel, Gewürzgurke, Speck und Senf gefüllt, langsam geschmort, mit kräftiger Sauce, Ohne Beilagen

Vakuumiert mit Sauce 15,00€



EVEN SCHEUNE - KAS ANIENHOF



Klaus
SCHÖNEMANN
Küchenmeister
event@klausschoenemann.de 0152 3190 2680
LIVE -Catering ~ Privat- & Mietkoch