

Am 1. Mai hätten wir gern das **25 jährige Jubiläum** von **Sigrid Minnemann & Angela Giese** als InhaberInnen des Kuhhirten mit einer tollen Biergarteneröffnung gefeiert:

Hat leider nicht geklappt und unsere traditionelle Vatertagssause an Himmelfahrt mit Larry and the Handjive muß wohl dieses Jahr auch pausieren. Einziger Trost: Unsere Spargelkiste, die wir den ganzen Mai über anbieten mit zwei kleinen Jubiläumsgeschenken aus eigener Produktion. Leckerer deutscher Spargel langjährigen Lieferanten



wie jedes Jahr von unserem

Unser Chefkoch hat ausgetüftelt, wie vakuumiert werden muss, damit er nach schmeckt wie sonst bei uns im Kuhhirten. Sie brauchen ihn nur noch erwärmen.



der Spargel zubereitet und dem Erhitzen bei Ihnen zu Hause so



2 Bärlauch Suppen mit frischen Spargelstücken

2 Portionen deutscher Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise & geräucherter Schinken (alternativ Hähnchenbrustfilet, gegrillter Lachs oder veganer Räucherlachs(ersatz)

(alles frisch vakuumiert mit Anleitung zur Erhitzung im Wasserbad),

2 Portionen selbstgemachtes Rhabarber Kompott mit Sahnepudding.

Dazu als Jubiläumsgeschenk je 1 Glas Whiskey Smoke Relish & Weinbrand Senf, beides Eigenkreationen unsers Küchenchef's Sascha Feldt. Das vegane Relish basiert auf Auberginen und Paprika aus dem Smoker, der Senf ist mit Weinbrand und Kukuma verfeinert.

Natürlich liegt auch wieder eine kleine Überraschung aus Schokolade in der Mai Kiste.

Diese Kiste kostet nur € 49,00 und reicht für 2 Personen.

Bei der Abnahme von 2 Kisten bekommen Sie zusätzlich, als Dankeschön, eine Flasche Wein von uns geschenkt. Auf Wunsch können Sie weitere Speisen dazu bestellen, die Auswahl finden Sie auf unserer Homepage und auch auf unserem Bestellformular, das wir bei Interesse zusenden.

Reservierungsformular unter [www.derkuhhirte.de](http://www.derkuhhirte.de) zum Ausdrucken, für Newsletter Empfänger in der Anlage, sonst auf Anfrage.

Bestellungen bitte schriftlich per E-Mail an [info@derkuhhirte.de](mailto:info@derkuhhirte.de), Fax 0421 5360532 oder sie geben sie bei uns ab.

Da alles frisch eingekauft und hergestellt wird, benötigen wir 2 Tage Vornotiz, die Abholung kann in Absprache täglich zwischen 12.00 und 20.00 Uhr erfolgen. Zahlung kontaktlos in bar oder per EC Karte.

Das Team des Kuhhirten wünscht guten Appetit und vor allem viel Gesundheit.

**Kuhhirten Gastr. Betr. GbR**

Inh. S. Minnemann & A. Giese  
Kuhhirtenweg 7-11 28201 Bremen

Tel: 0421 / 555202 Fax: 0421 / 5360532  
[www.derkuhhirte.de](http://www.derkuhhirte.de)

# Die Kuhhirten Spargel-Kiste



## Anmeldung zur Abholung



Name Vorname \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ und Ort \_\_\_\_\_

Bevorzugter Tag der Abholung: \_\_\_\_\_ um \_\_\_\_\_ Uhr

**In jeder unserer Mai -Kisten sind folgende Produkte enthalten:**

2 x Bärlauch Spargelsuppen

2 x deutscher Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise &

Hähnchenbrust natur gebraten \_ x

Geräucherter Schwarzwälder Schinken \_ x

Gegrillter Lachs \_ x

Veganer Lachsersatz (auf Karottenbasis) \_ x

**(bitte wählen Sie 2x ein Produkt (Hähnchenbrust, Lachs, veganer Lachs oder Schinken) oder zwei verschiedene Produkte)**

~ (alles in Vakuum-Beuteln zur Erhitzung im Wasserbad, Anleitung liegt bei)

Dessert (für 2) Rhabarber Kompott mit Sahnepudding

Als Jubiläumsgeschenk selbstgemachtes Whiskey Smoke Relish und Weinbrand  
Senf vom Küchenchef Sascha und eine kleine süße Mai-Überraschung

**Pro Mai-Kiste € 49,-** für jede weitere Kiste erhalten sie eine Flasche Wein gratis:

Rotwein  trocken  Feinherb  Lieblich

Weißwein  trocken  Feinherb  Lieblich

Zahlungsart: Bar oder EC-Karte

Weitere Informationen erhalten Sie unter unserer Internetseite [www.derkuhhirte.de](http://www.derkuhhirte.de)

ORT: \_\_\_\_\_ DATUM: \_\_\_\_\_ UNTERSCHRIFT: \_\_\_\_\_

Gerichtsstand Bremen

Steuernummer: 7353627001

**Zusätzlich können Sie natürlich auch noch die aktuellen Angebote von unserer Außer Haus Karte („Außer Haus Angebote Mai AHAM“) bestellen und ... aktueller Tip: Sobald wir dürfen, servieren wir auch wieder Spargel auf unserer Terrasse.**