

LIEBE KUNDEN UND GÄSTE

Wir freuen uns, Ihnen und Ihren Gästen mit unseren hausgemachten Produkten eine schöne Zeit zu bereiten.

“Was in unserer guten Stube auf den Tisch kommt”, haben wir Ihnen in Gläser eingekocht, eingelegt, fermentiert und haltbar gemacht.

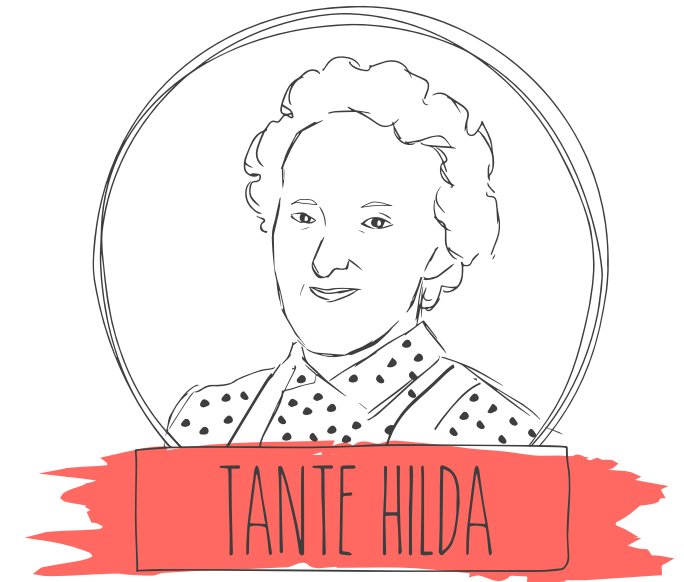
Gerne beraten wir Sie bei der Kombination mit anderen Lebensmitteln oder als Ergänzung in Ihrem Menü.

Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir Wert auf eine handwerkliche und nachhaltige Herstellung mit möglichst regionalem und saisonalem Bezug.

Was immer gilt:

Wir machen nur Vorschläge, erlaubt ist was schmeckt. Am spannendsten ist es ja auch, auf eigene Entdeckungsreise zu gehen und neue Kombinationen zu probieren.

Das ganze Team von Tante Hilda wünscht Ihnen einen guten Appetit und viel Freude beim Experimentieren.



CATERING, KÜCHE, CAFÉ & FRISCHEMARKT

Monja & Göran Gallandt

Schulstraße 8 · 21709 Burweg



Tel. 04144 5388
cafe@tante-hilda.de
www.tante-hilda.de

Grafik Line Doyke

UNSERE
SPEISEKAMMER

Eingelegtes, Einkochtes und Fermentiertes

ZUCCHINI

süß - sauer in Curry eingelegt



Passt gut zu:

Lachs mit Honig-Senf | Garnelen | orientalischer Küche

ROTE BEETE

herzhaft, lieblich oder orientalisch

Essen wir mit:

- Hummus
- Bratkartoffeln
- Labskaus
- Fetasalat



SALZZITRONE

Hier geht es um die kleingehackte
Schale der Bio-Zitrone



Roh oder gegart genießen:

*klein gehackt auf Räucherlachs | als Garnitur auf dem Schnitzchen
zum Würzen auf Grillhähnchen | gebacken mit Rosmarinkartoffel*



MÖHRE

in dünnen Scheiben und noch knackig

Schmeckt uns zu:

- Salat mit Joghurdressing
- Brot mit Hummus
- Antipasti

EINGELEGTE TRAUBEN

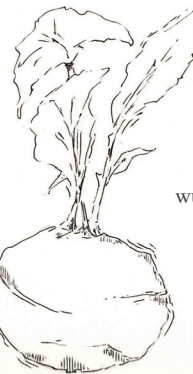
mit Gewürzen der Levante-Küche



Nutzen Sie die Traube für:

- Garnitur auf Salaten
- Linse-Feta-Salat
- gegrillte Aubergine
- geschmortes Lamm
- gereiften Käse

*... und den Einlegesud als Komponente für Ihr Salatdressing mit
weißem Balsamico, Olivenöl, Senf, Ahornsirup, sowie Salz & Pfeffer*



KOHLRABI

würzig mit Senf und Pfeffer

Servieren wir mit:

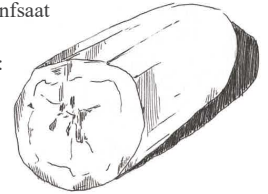
- Ölsardinen und Aioli
- Bauernbrot, Olivenöl & Lachs
- gebratenem Weißfisch

SAURE GURKE

knackig eingelegt, mit viel Senfsaat

Passt zu vielen Klassikern:

- Bauernfrühstück
- Hot Dog
- Matjes
- Hummus mit Tabouleh



ROTE ZWIEBEL

knackig sauer eingelegt



Kombinieren mit:

- Lachstartar
- süßlichem BBQ
- Teriyaki

REHYDRIERTE APRIKOSE

Die Feuchtigkeit muss erst raus, bevor eine Neue rein kann

*Pur genießen oder kleingehackt auf
Rillettes und grober Leberwurst,
im Salat und zu Tomate-Mozzarella.*

Klingt komisch, ist aber lecker:

*Eine Kugel Vanilleeis mit etwas
gutem Olivenöl übergießen und darauf
die kleingehackten Aprikosen und ein paar Pistazien geben.*

