Erscheint das Bestellformular im Webbrowser? Zum Ausfüllen speichern Sie das Formular bitte auf Ihrem Computer und öffnen es im PDF-Reader.

we COOK

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN.

Vom Thailändischen Rindfleischsalat, über Gambas an Cocktailsauce mit Mango oder Zitronengras-Panna Cotta mit Mangocoulis, bis hin zu unserem legendären Foie gras-Gugelhopf, finden Sie hier fast 50 verschiedene Köstlichkeiten, die Ihnen Ihre privaten oder auch offiziellen Einladungen durch das ganze Jahr hindurch kulinarisch verschönern.

Ihre Bestellung wird mit einem Vorlauf von 2 Arbeitstagen direkt oder auf dem Postweg zu Ihnen nach Hause geliefert. Auf Wunsch auch in Weck-Gläsern, die Sie für Folgebestellungen gerne wieder verwenden können.

MARIA ZEHNDER

Holzwiesstrasse 6, CH-8704 Herrliberg, Tel. 079/223 74 11, www.wecook.ch, wecook@vipmails.ch

FOIE GRAS-GUGELHOPF

mit Portweingelée

Der Foie gras-Gugelhopf enthält keine Konservierungsstoffe und ist 10–14 Tage haltbar.
Er darf nur 2–3 Sekunden in heisses Wasser getaucht und muss dann gestürzt werden.
Bitte mindestens 6 Tage vor Liefertermin bestellen!

Foie gras-Gugelhopf

Fr. 55.– pro 100 g

Anzahl	Gewicht	
☐	500 g	(bis ca. 10 Personen)
☐	600 g	(bis ca. 12 Personen)
☐	900 g	(bis ca. 18 Personen)
☐	1200 g	(bis ca. 24 Personen)

Feigenconfit

Feigenconfit passt hervorragend zu Foie gras.

250 g	500 g
(für 2–3 Personen)	(für 4–6 Personen)
☐ Fr. 23.–	☐ 46.–

Brioche

☐ Fr. 24.– pro Stück (ergibt ca. 16 Tranchen)

TRAITEUR-ANGEBOT

Folgende Traiteur-Produkte biete ich in bewährter Qualität aus Frischprodukten, ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker an. Fische und Krustentiere mit MSC Label (Fische und Seafood aus nachhaltig erwirtschaftetem Wildfang). Fleisch mit Label Swiss Prime Gourmet. Die Speisen werden in Säcken vakuumiert, in Becher oder in Aluminiumformen abgefüllt und können auf Wunsch auch tiefgekühlt werden.

Vorspeisen

	500 g (für 4–6 Personen)	1 kg (für 8–12 Personen)
Graved Lachs vom Lachsfilet (hausgebeizt)	☐ Fr. 68.—	☐ 136.—
Dillsenfsauce	☐ Fr. 48.—	
Rauchlachs-Roulade mit Meerrettich	☐ Fr. 54.—	☐ 108.—
Tatar vom Sashimi Thon	☐ Fr. 62.—	☐ 124.—
Tatar von Kräutersaitlingen mit Haselnüssen und Zucchini	☐ Fr. 38.—	☐ 76.—
Gambas an Cocktailsauce mit Mango	☐ Fr. 48.—	☐ 96.—

Suppen

	1 L (für 4 Personen)
Thai Curry Suppe	☐ Fr. 36.—
Kokos-Limonensuppe	☐ Fr. 36.—
Rüebli-Orangencrèmesuppe	☐ Fr. 32.—
Kürbiscrèmesuppe	☐ Fr. 38.—

TRAITEUR-ANGEBOT

Hauptspeisen

	1 kg (für 4 Personen)
Thaicurry mit Poulet	Fr. 116.–
Thaicurry mit Riesen-Crevetten	Fr. 152.–
Thaicurry vegetarisch	Fr. 62.–
Kalbskopfbäggli (8 Stück pro kg)	Fr. 128.–
Osso Bucco (4 Stück pro kg)	Fr. 140.–
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	Fr. 122.–

Beilagen und Brot

	500 g (für 4 Personen)	1 kg (für 8 Personen)
Polenta zum Überbacken	Fr. 22.–	44.–
Quarkspätzle	Fr. 22.–	44.–
Champagner-Sauerkraut	Fr. 19.–	38.–
Feigenconfit	Fr. 46.–	92.–

	100 g
Hauchdünnes Fladenbrot mit Kümmel oder Sesam	14.–
Knusper-Knäckebrot (Glutenfrei)	9.–

Saucen und Jus

	500 g (für 5 Personen)	1 kg (für 10 Personen)
Milde Pommery-Senfsauce	Fr. 19.–	38.–
Orangensauce	Fr. 22.–	44.–
Krustentiersauce	Fr. 30.–	60.–
Kalbsjus	Fr. 60.–	120.–

Dessert

	500 g (für 3–4 Personen)	1 kg (für 6–8 Personen)
Mousse au Chocolat	Fr. 26.–	52.–
Orangenfilets mit Grand Marnier	Fr. 38.–	76.–
Zitronengras-Panna Cotta mit Mangocoulis	Fr. 40.–	80.–
Exotischer Fruchtsalat	Fr. 32.–	64.–
Rotweinzwetschgen	Fr. 26.–	52.–

VERPACKUNG ALS DEKORATION

Nachhaltigkeit ist ein grosses Thema in unserer Gesellschaft und natürlich auch ganz besonders in der Küche. So ist meine Idee entstanden, die Verpackung gleichzeitig als Dekoration zu verwenden und immer wieder aufzufüllen. Meine Weck-Gläser sind immer wieder verwendbar und vielseitig einsetzbar.

Einfach auf den Tisch stellen und zusammen mit Ihren Gästen geniessen. Auf Wunsch in Styropor-Schachteln verpackt, gekühlt mindestens 3 Tage haltbar. Ein Postversand ist bei Produkten, die in Weck-Gläser abgefüllt werden, aus Sicherheitsgründen leider nicht möglich.

Vorspeisenbuffet

	250 g (für 2–3 Personen)	500 g (für 4–6 Personen)	750 g (für 6–9 Personen)
Thailändischer Rindfleischsalat	☐ Fr. 28.–	☐ 56.–	☐ 84.–
Gambas an Cocktailsauce mit Mango	☐ Fr. 24.–	☐ 48.–	☐ 72.–
Foie gras mit Portweingelée	☐ Fr. 91.–	☐ 182.–	☐ 273.–
Feigenconfit	☐ Fr. 23.–	☐ 46.–	
Tatar von Kräutersaitlingen mit Haselnüssen und Zucchini	☐ Fr. 19.–	☐ 38.–	☐ 57.–

Je mehr verschiedene Speisen Sie wählen, um so kleiner wird die Menge der einzelnen Speisen pro Person.
Anbei eine ungefähre Angabe zur Berechnung der idealen Bestellmenge.

Anzahl × Menge	1 Glas	2 Gläser	3 Gläser	4 Gläser	5 Gläser
	120 g	80 g	70 g	60 g	40 g

VERPACKUNG ALS DEKORATION

Dessertbuffet

	250g (für 2–3 Personen)	500g (für 4–6 Personen)	750g (für 6–9 Personen)
Mousse au Chocolat	☐ Fr. 13.–	☐ 26.–	☐ 39.–
Orangenfilets mit Grand Marnier	☐ Fr. 19.–	☐ 38.–	☐ 57.–
Passionsfrucht-Mousse	☐ Fr. 22.–	☐ 44.–	☐ 66.–
Zitronengras-Panna Cotta mit Mangocoulis	☐ Fr. 20.–	☐ 40.–	☐ 60.–
Exotischer Fruchtsalat	☐ Fr. 16.–	☐ 32.–	☐ 48.–
Rotweinzwetschgen	☐ Fr. 13.–	☐ 26.–	☐ 39.–

Weck-Glas

	250g	500g	750g
Weck-Glas mit Deckel	☐ Fr. 8.–	☐ 10.–	☐ 12.–
Miete Weck-Glas mit Deckel	☐ Fr. 2.–	☐ 3.–	☐ 5.–

Weck-Gläser und Styropor-Verpackung können bei zukünftigen Bestellungen immer wieder verwendet werden.

MEINE BESTELLUNG

Ihre Bestellung kann in Herrliberg an der Holzwiesstrasse 6 abgeholt werden oder wird von uns zu Ihnen nach Hause geliefert. Bei diversen Speisen ist auch ein Postversand möglich. Ihre Bestellung sollte mindestens 2 Arbeitstage (für Foie gras-Gugelhopf bitte mindestens 6 Arbeitstage) vor dem gewünschten Liefertermin per Post oder Mail bei mir eingegangen sein.

Gewünschtes Lieferdatum*

Versand

☐ Abholung (keine Mehrkosten)

☐ Hauslieferung
(rechtes Zürichseeufer Fr. 12.—, Zumikon Fr. 17.—,
Stadt Zürich Fr. 22.—, linkes Zürichseeufer Fr. 27.—)

Lieferadresse*

Rechnungsadresse*

Kontaktangaben*

E-Mail

Mobil

Bestätigung*

☐ Ich erkläre mich mit den gewählten Lieferbedingungen einverstanden.

*Bitte alle markierten Felder ausfüllen

Haben Sie das Bestellformular im Webbrowser ausgefüllt?
Bitte speichern Sie das PDF auf Ihrem Computer und
öffnen es im PDF-Reader, um es anschliessend zu senden.

Per E-Mail senden

Button klicken, um eine E-Mail an
wecook@vipmails.ch zu senden.

Per Post senden

wecook
Maria Zehnder
Holzwiesstrasse 6
8704 Herrliberg