



## Dessert

- hausgemachte Mandelcreme mit Beerensoße -vegan
- hessisches Schmandmousse mit Zimtpflaumen
- Espresso-Panna-Cotta

je 5,00 €

zzgl. Pfand  
auf Transportkisten 5,00 €  
auf Gläser 1 €  
auf Teller 2 €

## News

Für den Winterhausschmaus 2025/26 haben wir Änderungen eingeführt.

Die Hauptgerichte kommen jetzt in Einzelportionen daher, damit Sie nach Herzenslust Vielfalt genießen und die kulinarischen Wünsche Ihrer Familie oder Gäste perfekt befriedigen können!

Unverändert bleibt, dass unsere Hausschmaus-Leckereien so fix und fertig vorbereitet sind, dass Sie sie daheim in entspannter Atmosphäre in etwa 20 Minuten auf den Tisch zaubern können, ob im Wasserbad oder Ofen.

Tipps für die Zubereitung haben wir natürlich auch parat.

Guten Appetit und viel Spaß beim Schlemmen!



Tel 05673 4442  
info@gari-baldi.de  
www.gari-baldi.de

# Winter Haus- schmaus

zum selbsterwärmen oder finishen

2025/26



CATERING  
Gari-Baldi

Hausschmaus

www.hausschmausbox.com

# Appetizer

## Suppen im zweier Glas

- vegane Sellerie-Pastinaken-Suppe
  - vegane Tomaten-Basilikumsuppe
  - vegetarische Hessische Kartoffelsuppe
  - Sonstige Suppen nach Tagesangebot
- je 8,50 €



## Vorspeisen und Salat

- Vegetarische Vorspeisenwahl (ca. zwei Portionen) mit hausmariniertem und gefülltem Gemüse 22,50€
- Datteln im Speckmantel 7,50 €
- Dörripflaumen im Speckmantel 7,50 €
- Feldsalat (ca. zwei Portionen) mit hausgemachtem Schmanddressing oder Senf-Kräuter-Dressing -vegan zzgl. 3,30 € 8,50 €
- hausgemachte Teigzigarren gefüllt mit Feta und Spinat – vorgebacken- 11,50 €
- hausgemachte Teigzigarren gefüllt mit Frischkäsecreme – vorgebacken- 11,50 €

# Saftige Gänse

am Stück gegart, natürlich mit leckerer Gänsesoße mit nachfolgenden Füllungen (ohne Beilagen)  
125,00€

- **Klassik**  
– gefüllt mit Äpfeln, Beifuß, Zwiebeln und Weißbrot
- **Marone**  
– gefüllt mit Esskastanien, Äpfeln und Weißbrot
- **Hessisch**  
– gefüllt mit Schweinehack, Zwiebeln und Weißbrot
- **Golden Goose**  
– gefüllt mit Birnen, Aprikosen, Möhren, Walnüssen und Weißbrot, mit Honig glasiert

Auf Wunsch tranchieren wir ihre Gans für Sie 18,50 €

## ...oder Gänseteile

- **ganze Gänsebrust** (sous vide gegart) mit Gänsesoße 38,50 €
- **Gänsekeule** (sous vide gegart) mit Gänsesoße 22,50 €

Wegen der kniffligen Gänse-Lieferlage gibt's die knusprigen Gänseteile und Gänse nur solange der Vorrat reicht!



# Alternativen

## Vegetarisches und Veganes in Einzelportionen gepackt

- gefüllte Champignons mit Spinat und Pinienkernen -vegan 10,00 €
- Paprika gefüllt mit Cous-Cous Rosinen, Tomaten, Zwiebeln und glatter Petersilie, dazu Tomatensoße -vegan 11,00 €
- Geschnetzeltes mit Austernpilzen in Rahm -vegan 15,00 €
- hausmacher Schupfnudeln in Rahmwirsing und Möhre -vegetarisch 11,00 €

## Fleisch und Fisch

- Zartes Hirschragout (glutenfrei) 15,00 €  
dazu passen sehr gut Preiselbeer-Birnen 2,50 €
- Zarter Rinderbraten in Traubenmostsoße (glutenfrei) 12,00€
- zarte Entenkeule (sous vide gegart) mit Entenjus 12,00 €
- norwegische Lachstranche mit leichter Orangennote sous vide gegart, dazu eine Limettenrahmsoße 17,50 €
- kräutermarinierte Schweinemedallions 10,50 €
- zarte Hähnchenbrustmedallions 7,50 €

## passende Soßen ca. 200g

- Kräuterrahm
  - Rosa-Pfeffer-Sauce
  - Marsalarahm
  - Portweinjus
- je 6,00 €

## Gemüse immer zwei Portion gepackt

- deftiger Grünkohl
  - Apfelrotkraut
  - Rosenkohl mit Mandelbutter
  - Buttermöhren
- je 6,50 €

## Beilagen zwei Portion gepackt

- Drillinge mit Thymian und Meersalz
  - Hausmacher Spätzle
  - Kartoffelklöße
  - Schupfnudeln
  - Semmelklöße
- je 6,50 €

Einzelportionen auf Anfrage