

Möhnehof Sämer bei Ihnen zu Hause

Sie möchten lieber zu Hause essen?
Sie bekommen Besuch und möchten sich die Vorbereitung erleichtern?
Dann helfen wir Ihnen gerne!

→ Unsere Empfehlung: **Die Möhnehof Menübox**

Wir bereiten Ihr Menü vor und verpacken die gekühlten Speisen.
Sie holen Ihre Menübox ab und müssen alles nur noch im Backofen oder der Mikrowelle erhitzen. Eine genaue Anleitung liegt bei.
Die Speisen sind teilweise vakuumiert, in Aluschalen oder in hitzefeste Menüschaalen verpackt. Alles kann an dem gewünschten Tag abgeholt werden und Sie haben weniger Engpässe bei der Lagerung.
Es sind auch Teilbestellungen möglich.

Unser Tipp: Die Boxen können auch mitgenommen werden, wenn Sie jemanden besuchen möchten.

Natürlich gibt es auch weiterhin

→ **Speisen zum Mitnehmen**

Einfach aus unserer aktuellen Speisekarte Gerichte auswählen und warm mitnehmen.
Dienstag bis Sonntag 11.00 bis 14.00 und 17.00 bis 18.30 Uhr

→ **Hausgemachte Kuchen und Torten**

Hier haben Sie die Auswahl zwischen einzelnen Stücken oder ganzen Torten.

→ **Klassischer Partyservice** mit warmen Speisen ab 10 Personen (nicht an allen Tagen möglich). Anmeldung erforderlich.

Genießen Sie mit wenig Aufwand Ihre Familientreffen, Weihnachtsfeier, Silvester oder einfach mal nur zu zweit Ihr Menü vom Möhnehof Sämer bei sich zu Hause.

Es gelten die aktuellen Restaurantpreise.



Täglich ab 11:00 geöffnet
warme Küche: 11.00-14.00 Uhr und 17.00-19.00 Uhr
Nachmittags Kaffee und Kuchen • Montag Ruhetag



Möhnehof Menübox zum Mitnehmen

Unser Aktuelles Menüangebot:



<https://www.moehnehof.de/menuebox>

Möhnehof Sämer • Zum Wildpark 1 • 59519 Möhnesee-Völlinghausen
02925/629 • info@moehnehof.de • www.moehnehof.de

Anleitung zur Zubereitung der Menübox

Aluschalen

Aluschalen können im Backofen bis 150°C erhitzt werden.
Diese sind **nicht** mikrowellentauglich!

Vakuumbbeutel

Die Vakuumbbeutel als Einzelportion können in ein siedendes Wasserbad gelegt werden und vorsichtig erhitzt werden. Nicht Kochen.
Alternativ die kalten Tüten aufschneiden und zusammen mit der Sauce im Topf erhitzen.

Suppen

Die Suppen bitte in einen Topf umfüllen und erhitzen.
Die Einlage wird separat in der Mikrowelle/Backofen erwärmt.

Siegelschalen

Die Siegelschalen und Folien sind für den Backofen und die Mikrowelle geeignet und sind für Temperaturen von -20°C bis +125°C zugelassen.
Die Folien sind perforiert und bleiben bei der Erhitzung auf der Schale.

Die Folie nehmen Sie erst nach der fertigen Zubereitung ab.

Backofen

Den Backofen auf **125°C Umluft** vorwärmen!
Die Schalen auf den mittlere Schiene stellen und **ca. 25-35 min** erwärmen. Der Richtwert ist für Einzelportionen, bei größeren Mengen bitte die Zeit etwas verlängern.
Die Zubereitungszeit kann je nach Ofen variieren.

Mikrowelle

Die Schalen bei **400-600 Watt ca. 4-6 min** erhitzen.
(Bitte beachten Sie dass jede Mikrowelle unterschiedliche Leistungen aufweist und daher das Ergebnis unterschiedlich ausfallen kann).

Unsere Empfehlung: Kombination von Mikrowelle und Backofen

Wenn man mehrere Schalen nacheinander in der Mikrowelle erhitzen möchte, bietet es sich an, den Backofen auf 85 C zu heizen, damit die Schalen zwischenzeitlich warm gehalten werden können.

Bei Schalen mit größerem Inhalt kann man diese kurz in der Mikrowelle vorwärmen, bevor sie in den Backofen kommen.

Einfrieren

Die Siegelschalen und Vakuumbbeutel können im geschlossenen Zustand eingefroren, aufgetaut und dann erhitzt werden.

Die Lagerung sollte bei unter 7°C erfolgen.
Beim erhitzen sollte die Temperatur der Speisen 65°C übersteigen.

