



Ofen-Lecker-Schmecker

Arkadienbraten



Grundlage:

Saftiges und schmackhaftes Fleisch ist die Grundlage für einen rundum gelungen Braten. Daher werden in unserer Hof-Küche ausschließlich die hofeigenen Meierhof Hähnchenbrüste für den Arkadienbraten verwendet.

In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten Ihnen zum Wunschtermin einen ofenfertigen Arkadienbraten zu. (2 Portionen) Zubereitet wird die Meierhof Hähnchenbrust mit verschiedenen Gewürzen, Tomaten, Schafskäse, Oliven und einem Schuß Weisswein.



Bei Ihnen zu Hause:

Ca. 1 Stunde bevor Sie den Arkadienbraten servieren möchten, schieben Sie ganz einfach den bereits fertig im Bratschlauch verpackten Braten in den Ofen.

Beilagen:

Zum Arkadienbraten empfehlen wir Ihnen gedämpftes Gemüse, einen frischen gemischten Salat, außerdem Kartoffelgratin oder Reis.



Lassen Sie es sich lecker schmecken!

MEIERHOFF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG
Meier-zu-Rassfeld-Weg, 33330 Gütersloh
Tel.: 05241 33 72 81, Fax 05241 33 72 82
www.meierhof.de