

# Abels Grünkohlessen



Diese Angebote gelten für Gruppen von **mind. 10 - 29 Personen** im Restaurant oder zur Selbstabholung.

**Ab 30 Personen** ist auch eine Lieferung als Büffet möglich.

## Grünkohleintopf ab 10 Personen

frischer Grünkohl aus der Region mit geräuchertem Speck suppig gekocht, mit Kartoffel, Kasslerwürfeln und Mettwurstscheiben

€ 10,00

## Grünkohlessen ab 10 Personen

traditionell aus frischem Grünkohl mit Speck, Grieben und Schmalz gekocht pro Portion eine Mettwurst & eine Scheibe gebackener Kasslernackens dazu reichen wir Röstkartoffeln und gebackene Salzkartoffeln

€ 17,00

## Grünkohl- & Sauerkrautbuffet & mehr ab 20 Personen

traditionell aus frischem Grünkohl mit Speck, Grieben und Schmalz gekocht und frisch gekochtes Sauerkraut

dazu reichen wir Mettenden, Krustenbraten und Hähnchensteaks mit Röstkartoffeln, gebackenen Kartoffeln und Kartoffelpüree

€ 25,00

## Portion Grünkohl ca. 350g

€ 18,00

kleine Portion – etwa die Hälfte mit Mettenden, Kasslerbraten und Senf dazu Röstkartoffeln oder gebackene Kartoffeln

€ 12,00



## Torstens Klugscheißer-Ecke:

Schon 150g zubereiteter Grünkohl kann im Winter den Tagesbedarf an Vitamin C decken. Das Superfood bietet Energie und Mineralstoffe. Kalium, Calcium, Eisen, beta-Carotin und Omega-Fettsäuren und noch mehr, Grünkohl ist ein sehr guter Lieferant des täglichen Bedarfs! Und so, wie er hier zubereitet wird, schmeckt er auch noch sehr gut.

Wir verwenden zur Bindung traditionell Haferflocken, dadurch wird der Geschmack an jedem einzelnen Blattteil des Grünkohls gebunden.

Guten Appetit!



[www.stammhaus-abel.de](http://www.stammhaus-abel.de)