

Wenn ein Brauhaus auf eine Kochschule trifft, dann entstehen daraus liebevoll zu- und vorbereitete Gerichte zum Fertigstellen am heimischen Herd. Mit beiliegender Rezeptanleitung ruck zuck fertig und einfach lecker.



Schwabenbag - für die Liebhaber der schwäbischen Küche

gebeizte Gewürz-Lachsforelle / süß-saure Mixed Pickels / Alblinsen / Meerrettichschmand

Hirschragout / cremiges Selleriepüree / confierte Birne aus dem Lembergersud / hausgemachte Kräuterschupfnudeln

Schwäbischer Cheesecake / eingeweckte Sauerkirschen / VanillesöÙle

32 € pro Person



Deluxebag - das Angebot für Gourmets

Kalbskopfterrine / gebackene Wildgarnele / Kapernmayo / grüner Apfel

cremigtes Süppchen von der Schwarzwurzel / Ravioli von Sauerkraut und gerauchter Albforelle / winterlich eingelegte Früchte

langsam gegarte Ochsenbacken / Kürbis in Variation / wilder Broccoli mit Cashews

Pasteis de Nata mit Safran (portugiesische Cremetörtchen) / Variation von Zitrusfrüchten

43 € pro Person



Veggiebox - für den Genuss ganz ohne Fleisch

Falafel aus Mais & Popcorn / orientalische Mixed Pickels / Limettenmayo

hausgemachte Schupfnudeln / gebratener wilder Broccoli mit Cashews / Ragout aus halbtrockneten Tomaten / geschmolzener Vacherin Mond d'or

Pasteis de Nata mit Safran (portugiesische Cremetörtchen) / Variation von Zitrusfrüchten

34 € pro Person



Bestellung / Abholung / Lieferung

Wie funktioniert die Bestellung?

Sie schicken uns einfach eine Email an kochbox@schwanen-es.de mit den genauen Mengen, geben an ob Sie beliefert werden oder die Bags abholen wollen.

Annahmeschluss ist jeweils Freitag 15 Uhr. Für einen reibungslosen Ablauf freuen wir uns natürlich über eine frühzeitige Bestellung.

Bezahlung entweder per Zahlung bei Abholung/Lieferung oder wenn möglich, da coronakonform, kontaktlos per vorheriger Überweisung. Bankdaten senden wir Ihnen mit der Bestellbestätigung zu.

Zu jeder Bag legen wir gratis die aktuelle Ausgabe des Foodmagazins Effilee im Wert von 10 € drauf.

Wie kommen die Bags zu Ihnen?

Entweder stehen sie zur Abholung am Samstag zwischen 10 - 14 Uhr im Schwanen am Brauhaus (Franziskanergasse 3 in Esslingen) bereit oder Sie geben uns bei der Bestellung Bescheid, ob Sie gegen eine Pauschale von 10 € je Sendung lieber beliefert werden wollen. Die Auslieferung findet ebenfalls am Samstag vormittag statt.

Das Liefergebiet umfasst den Landkreis Esslingen und das Einzugsgebiet Stuttgart. Weiter entfernte Lieferorte sind nach Absprache und ggf. Aufpreis ebenfalls möglich.

Die Angebote sind für die Abhol- bzw Liefertage am 12.12. und 19.12.

Für Weihnachten und Silvester haben wir neue Angebote parat.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen,

Ihr Kevin Lutz vom Schwanen am Brauhaus und Tobias Scheu von der Kochschule Kitchen Confidential.



Begleitende Weinauswahl der Weinmanufaktur Untertürkheim

Was wäre solch ein Festmahl ohne das passende Tröpfchen?
Daher haben wir korrespondierende Weine für unsere Adventsbags ausgewählt.
Diese können ganz einfach mit bestellt werden. Selbstverständlich zum Einzelhandelspreis.

Kerner Sekt, trocken, 2019

Das typisch zarte und rauchige Kernerbukett gelangt durch das sehr feine Mousse zur Nase. Durch die 1 jährige Hefelagerung ist die Perlage sehr fein. Dieser Sekt ist sehr elegant, fruchtig und mild.

12 €

Großer Stern Assemblage de Pinot Dosage Zero, 2013

Eine gelungene Vermählung von Spätburgunder, Weißburgunder und Grauburgunder. Der exzellente Speisebegleiter, punktet mit zarter Cremigkeit und Fülle durch fünfjährigen Hefekontakt.

35€

Grauer Burgunder ** trocken, 2019

Ein Burgunder, der die typische Aromenvielfalt der Rebsorte perfekt abbildet. Solo genossen oder als feiner Speisenbegleiter macht er eine perfekte Figur.

12 €

Chardonnay *** trocken, 2018

Ein hochkarätiger Chardonnay mit perfekt integrierten Holznoten, der alleine für sich genossen und auch als Speisenbegleiter seine exzellente Qualität unter Beweis stellt.

18 €

Sur Lie *** trocken, 2015

Dieser Graue Burgunder zeichnet sich durch einen besonders langen Hefekontakt aus, was ihm eine außergewöhnliche Komplexität verleiht.

25 €

Mönch Berthold ** rot trocken, 2018

Eine gekonnte Vermählung aus Lemberger, Spätburgunder und Cabernet-Rebsorten, die mit einem feinen fruchtigen Charakter punkten kann.

12 €

Merlot *** trocken, 2017

Durch seine Kraft und den entsprechenden Ausbau begleitet dieser Merlot kräftige Gerichte par excellence.

19 €

Lemberger *** trocken barrique, 2016

Ein Lemberger der Extraklasse mit absolut gekonntem Holzeinsatz, der auch auf dem internationalen Parkett eine gute Figur macht.

29 €