



KOCHWERK

RESTAURANT





ZUBEREITUNG KOCHWERK@HOME

EINVAKUUMIERTE SPEISEN

(mit der Ausnahme von Pesto , Pasta,
Entenkeule und ganze Enten)

⇒ Kochtopf

⌘ verschlossene Portionsbeutel

ca. 20 Minuten

in siedendem Wasser

⇒Dampfgarer

⌘ verschlossene Portionsbeutel

ca. 20 Minuten bei 85°C

⇒Portionsbeutel öffnen, servieren und
KOCHWERK@HOME genießen!

ENTE

Entenkeulen aus dem Vakuumbbeutel
entnehmen, mit der Haut nach oben
im Backofen unter der Grillfunktion
ca 15 – 20 Minuten knusprig backen und
servieren.

Ganze Enten aus dem Vakuumbbeutel
entnehmen im vorgeheizten Backofen bei
220 Grad ca 25- 30 Minuten knusprig backen,
tranchieren und servieren.

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI & HAUSGEMACHTE RAVIOLI

⇒ Kochtopf

⌘ Gefrorene Ravioli bzw. Spaghetti aus dem
Vakuumbbeutel nehmen, in sprudelnd
kochendem Salzwasser 4 Minuten „al dente“
kochen, abgießen, mit der heißen Soße, dem
Ragout oder dem kaltem Pesto vermengen,
servieren und KOCHWERK@HOME genießen!



ABHOLZEITEN

Freitags: 17.00 – 19.00 Uhr

Samstags: 10.00 – 12.00 Uhr

KOCHWERK ZUM VERSCHENKEN

Gutscheine stellen wir gerne während den oben genannten Abholzeiten aus.

Wir sind sehr dankbar über jegliche Unterstützung in dieser Zeit!

KOCHWERK | HAUPTSTR. 35 | VERL
05246-7029696