Bestellungen bis 17 Uhr, Lieferungen bis 12.30 Uhr des Folgetages

frida am see delivery

Restaurant Union-Yacht-Club Attersee

erste Lieferung kostenlos

Täglich ein Menü frisch nach Hause in drei einfachen Schritten:

1.

Bestellen Sie bis 17 Uhr das Wunschmenü per Mail oder telefonisch. Am nächsten Tag bereitet Chefkoch Franz das Menü - fast fertig - zu. Wieso nur fast? Nur so können wir eine hohe Qualität und lange Haltbarkeit (48h) der gelieferten Speisen garantieren.

2.

Unser Team liefert bis 12.30 Uhr die fast vollendeten Speisen vor die Haustüre - natürlich kontaktlos Corona-sicher. Bezahlt wird bequem per Lieferschein oder Überweisung.

3.

Noch besteht das Menü aus einzelnen, gekühlten Boxen. Ein paar Handgriffe und wenige Minuten später, und das Essen ist angerichtet. Keine Sorge, die passende Anleitung zur Finalisierung liegt immer dem Menü bei. Wir hoffen es schmeckt!

Das Wochenmenü und weitere Infos gibt es auf der Rückseite und online unter **www.fridaamsee.com**

+43 676 9306572 - restaurant@uycas.at

Lieferung im Umkreis von 15 km möglich, 3€/Bestellung
ab 25 € gratis Lieferung

Frida's Freunde Gmbh I Aufham 15, 4864 Attersee

Bestellungen bis 17 Uhr, Lieferungen bis 12.30 Uhr des Folgetages

frida am see delivery

Vorspeise & Hauptgang oder Hauptgang & Dessert: 10,5 € (3-Gang: 13,5€)

Tag	Tagessuppe oder grüner Salat	Fleischgericht	Vegetarische Option	Dessert
Montag, 06.04	Rindssuppe mit Grießnockerl	Hirschragout mit Butternockerl und Preiselbeeren	Karotten-Ziegenkäse-Quiche mit Kräuterbeetdip	Schokolade-Walnuss-Brownie
Dienstag, 07.04	Tomatencremesuppe mit Sauerteigbrot	Geschmorte Schweineschulter mit Babykartoffeln und Spargel	Frische Gnocchi mit Brokkoli und Kaiserschoten	Mini Apfelstrudel
Mittwoch, 08.04	Zucchinicremesuppe	Vitello Tonnato mit knusprigen Kapern und Rucola	Spargelrisotto mit Parmesan und Ofentomaten	Rhabarber-Joghurt-Törtchen
Donnerstag, 09.04	Rindssuppe mit Frittaten	Seesaibling-Lauchzopf mit Kartoffeln in Orangen-Beurre Blanc	Rahmspinat mit Rösti und Spiegelei	Marillenbuchteln
Freitag, 10.04	Sellerie-Sternanissuppe	Bachforelle im Butterbrotpapier auf Tomaten-Lauch-Gemüse	Caponata mit Büffelmozarella und Korriander	Zitronenkuchen
Samstag, 11.04	Süßkartoffel-Ingwer-Suppe	Backhendlsalat mit Rahmgurken-Buttermilch	Pilz-Beuschel mit Majoran	Mousse au chocolat
Sonntag, 12.04	**Oster-Sonntag-Special** Osterkörbchen zum Verstecken und Finden um 15,- / Korb Alles selbst gemacht: Brioche-Pinze, gefärbte Bio-Eier, Kipferl, fischer Kren, Bio-Beinschinken, Zimtschnecke, Frühlingsaufstrich, Osterlamm, und und und … Gerne stellen wir auch ein individuelles Ostermenü zusammen!			