



Produktvorstellung

Drei unkomplizierte Menüvorschläge für die Festtafel Mit bofrost* Weihnachten genießen

Straelen, im August 2019 – Alle Jahre wieder: Wenn an Weihnachten die Familie an einen Tisch kommt, freut man sich nicht nur auf das Wiedersehen und gemütliche Stunden, sondern auch ganz besonders auf das Essen. Doch für die, die in der Küche stehen und das Festmahl zubereiten, kommt schon Tage vorher Stress auf. Schon die Antwort, was es denn geben soll, ist nicht einfach. Wer dieses Jahr etwas Besonderes und Neues auf die weihnachtliche Festtafel zaubern will, findet raffinierte und köstliche Weihnachtsmenüs – von Geflügel über Wild bis hin zu Fisch – bei bofrost*. Ohne Stunden am Herd zu verbringen, präsentieren Sie so Ihren Liebsten ein Menü, das garantiert allen schmeckt. Die qualitativ hochwertigen Weihnachtsprodukte von bofrost* sind ab dem 28. Oktober über die Verkaufsfahrer oder unter www.bofrost.de erhältlich.

Menü 1 – Geflügel de luxe

Knusprig startet das Weihnachtsmenü mit dem bofrost*Neuprodukt Blätterteig-Tartes mit Steinpilzen und Maronen. Die aromatischen Steinpilze machen die Tartes besonders würzig.



Blätterteig-Tartes mit Steinpilzen und Maronen, 2 Stück = 240 Gramm
für 7,95 Euro, Nutri-Score D



Produktvorstellung

Gänsekeule ist an Weihnachten ein Klassiker unter den Festtagsgerichten. Die hohe Kunst dabei: zartes, saftiges Fleisch. Mit dem bereits schonend vorgegarten Produkt von bofrost* gelingt Ihnen die Gänsekeule garantiert auf den Punkt. Butterzartes Fleisch und eine knusprige Haut – himmlisch lecker! Perfekt dazu passt eine traditionelle Beilage: leckerer Rotkohl mit saftigen Apfelstückchen, verfeinert mit Schweineschmalz und abgestimmt mit Essig und Nelken. Ein neues Highlight für das Weihnachtsmenü sind die Pommes Macaire – die Kartoffelplätzchen aus Püree und feinen Kräutern sind eine Spezialität aus der französischen Küche und werden beidseitig knusprig gebraten. Der Cabernet Sauvignon von alten Reben aus dem Hause Rothschild ist der perfekte Begleiter.



Zwei gewürzte Gänsekeulen, 900 Gramm für 25,95 Euro (Nutri-Score D) mit Apfel-Rotkohl, 1000 Gramm für 5,45 Euro (Nutri-Score A) und Pommes Macaire, 23-25 Stück = 1000 g für 4,95 Euro (Nutri-Score B)

Zum Abschluss verzaubern Sie Ihre Gäste mit dem Choc’Fondant, einem saftigem Schokokuchen mit einem flüssigen Kern. Der Nachtisch ist dank bofrost* kinderleicht und absolut gelingsicher. Mit einer Kugel Eis und ein paar Beeren ein traumhafter Genuss!



Produktvorstellung



Choc'Fondant, 6 Stück = 540 Gramm für 8,95 Euro, Nutri-Score D

Menü 2 – Jetzt wird es wild!

Die cremige Pfifferling-Rahmsuppe als Vorspeise ist mit Weißwein abgerundet und sorgt für wohlige Wärme an der Weihnachtstafel. Sie ist einfach und schnell zubereitet.



Pfifferling-Rahmsuppe, 800 Gramm für 9,95 Euro, Nutri-Score C



Produktvorstellung

Mit einem edlen Wild-Weihnachtsmenü machen Sie Ihre Gäste rundum glücklich. Die Rehmedaillons aus der Keule mit einer leicht-fruchtigen Johannisbeeren-Marinade sind ganz neu im bofrost*Sortiment. Die feine Hauptspeise ist perfekt kombinierbar mit den Feinschmecker Pilzen in Kräutermarinade mit Petersilie, Thymian, Majoran, Oregano, Knoblauch, Pfeffer und Rosmarin. Die knusprigen Pommes Williams – eine außergewöhnliche Kartoffelspezialität – runden das Menü perfekt ab. Unsere Weinempfehlung zu diesem Wildmenü: ein vollmundiger Rotwein von Michael Maury.



Rehmedaillons, 6 Stück = 300 Gramm für 18,95 Euro (Nutri-Score B) mit Feinschmecker Pilzen, 500 Gramm für 8,95 Euro (Nutri-Score A) und Pommes Williams, 1000 Gramm für 7,95 Euro (Nutri-Score C)

Schoko Eis-Weihnachtskugeln

Die Schoko Eis-Weihnachtskugeln sind eine unwiderstehliche Versuchung. Sie bestehen aus feinsten belgischer Milkschokolade und sind köstlich mit bester Vanille-Eiscreme gefüllt sowie mit Erdbeersauce veredelt. Verziert mit kleinen Sternen sind die Eis-Weihnachtskugeln ein absoluter Hingucker, der sanft im Mund zergeht.



Produktvorstellung



Schoko Eis-Weihnachtskugeln, 6 Stück = 300 ml
für 9,95 Euro, Nutri-Score E



Produktvorstellung

Menü 3 - Hier kommt Fisch auf den Tisch

Die Gourmet Meeresfrüchte-Muscheln – ein festliches Trio aus Lachsfilet, Miesmuscheln und Garnelen in einer feinen Kräutersoße – machen den Anfang bei diesem Menü. Besonders praktisch und zeitsparend: Das Produkt kann direkt in der dekorativen Muschelschale im Ofen bei 180 Grad 14 Minuten zubereitet und anschließend serviert werden. Getoppt wird die Vorspeise mit einer Kartoffel-Mousseline – ein besonderes Kartoffelpüree mit Butter, Sahne und Chablis-Wein verfeinert.



Gourmet Meeresfrüchte-Muscheln, 12 Stück = 310 Gramm
für 13,95 Euro, Nutri-Score D

Den beliebtesten Fisch der Deutschen hat bofrost* festlich interpretiert: Saftiges Lachsfilet mit Haut, praktisch grätenfrei. Der Fisch ist über Eichenholz geräuchert und mit einer süßlichen Ahorn-Glasur veredelt, die perfekt zum kräftig-aromatischen Geschmack des Lachs passt. Dieses Produkt gibt es exklusiv nur bei bofrost*. Weihnachtliche Kartoffelfiguren wie Glocken, Sterne und Tannenbäume zaubern besinnliche Stimmung auf die Festtafel. Knackige Zuckererbsenschoten sind die perfekten Begleiter bei diesem exklusiven Fischgericht. Der frische Riesling von Ernst Loosen vollendet das Menü.



Produktvorstellung



Lachsfilet in Ahorn-Glasur, 2 Stück = 240 Gramm für 13,95 Euro (Nutri-Score C) mit
Kartoffel-Weihnacht, 600 Gramm für 4,50 Euro (Nutri-Score C) und
Zuckererbsenschoten, 600 Gramm für 4,95 Euro (Nutri-Score A)

Das Finale: eine Sternstunde für süße Genießer. Mit den lockeren, feinen Mousse au
Chocolat-Sternen zaubern Sie eine winterliche Köstlichkeit.



Mousse au Chocolat-Sterne, 8 Stück = 400 Gramm für 6,95 Euro, Nutri-Score C



Produktvorstellung

bofrost* steht seit mehr als 50 Jahren für erstklassige Qualität, herausragenden Service und vor allem individuelle Beratung. Das 1966 gegründete Familienunternehmen mit Hauptsitz in Straelen am Niederrhein ist heute mit 246 Niederlassungen in 12 europäischen Ländern der europäische Marktführer im Direktvertrieb von Eis- und Tiefkühlspezialitäten. Mehr als vier Millionen Kunden, davon rund 2,4 Millionen in Deutschland, wissen die lückenlos geschlossene Tiefkühlkette und die erstklassige Frische, aber auch die Reinheits- und Geschmacksgarantie zu schätzen. Nachhaltigkeit, der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen der Natur und soziales Engagement sind wichtige Bestandteile der Firmenphilosophie.

Seit Unternehmensgründung setzt sich bofrost* für Kinder in Not ein. In den vergangenen Jahren hat das Unternehmen durch das Engagement seiner Kunden und Mitarbeiter verschiedene Projekte für hilfsbedürftige Kinder mit insgesamt über zehn Millionen Euro allein in Deutschland unterstützt. Seit 2016 ist bofrost* Partner der „Stiftung RTL – Wir helfen Kindern e.V.“

Mehr Informationen zu bofrost*, den Produkten und Dienstleistungen finden Sie unter www.bofrost.de.

Ihre Ansprechpartner:

bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG
Andrea Becker
Tel.: 02834 707-727
E-Mail: andrea.becker@bofrost.de

impact Agentur für Kommunikation GmbH
Esther Ritthoff
Tel.: 040 4313023-3
E-Mail: e.ritthoff@impact.ag