

Prima Menü verwöhnt Feinschmecker mit hochwertiger Gasthausküche

Prima Menü setzt auf traditionelle Hausmannskost. Die neuste Köstlichkeit in der breiten Produktpalette des Convenience-Spezialisten ist „Prima Gasthof“, die Feinschmeckern sieben hochwertige Komplettmenüs der Landhausküche anbietet. „Hochwertige Komponenten von Fleisch bis zur Beilage und eine beachtliche Füllmenge von 450 Gramm schaffen für den

Kunden echten Mehrwert“, fasst Bastian Pauls, Sales Manager bei Prima Menü, das Prinzip der Qualitätsgerichte zusammen. Die Komplettmenüs werden in einer Zweikammernschale serviert, die Fleisch und Soße von den Beilagen trennt. Für jeden Gaumen ist im aktuellen Angebot, das das Unternehmen speziell für den mehrstufigen Handel konzipiert hat, etwas dabei. Das panierte Jägerschnitzel nach klassischer Art serviert man mit passender Pilzsoße, Brechbohnen und Kartoffelecken. Wie bei

Oma schmecken die Kohlroutaden mit Püree und Röstzwiebeln und der traditionelle Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen. Das Pfeffersteak vom Schwein mit Schwenkkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse ist ein weiteres Gericht auf der Prima-Gasthof-Karte. Geflügel Liebhabern mundet dagegen das Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornwildreis und Broccoli sowie das Cordon bleu mit bunter Gemüsemischung. Fischfreunde kommen dank Wildlachsfilet auf ihre Kosten. //ab

Prima Menü



Die Fachzeitschrift des Tiefkühl-Zeitalters!