

we
COOK



LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN.

Vom Thailändischen Rindfleischsalat, über Gambas an Cocktailsauce mit Mango oder Zitronengras-Panna Cotta mit Mangocoulis, bis hin zu unserem legendären Foie gras-Gugelhopf, finden Sie hier fast 50 verschiedene Köstlichkeiten, die Ihnen Ihre privaten oder auch offiziellen Einladungen durch das ganze Jahr hindurch kulinarisch verschönern.

Ihre Bestellung wird mit einem Vorlauf von 2 Arbeitstagen direkt oder auf dem Postweg zu Ihnen nach Hause geliefert. Auf Wunsch auch in Weck-Gläsern, die Sie für Folgebestellungen gerne wieder verwenden können.

MARIA ZEHNDER

Holzweisstrasse 6, CH-8704 Herrliberg, Tel. 079/223 74 11, www.wecook.ch, wecook@vipmails.ch

FOIE GRAS-GUGELHOPF

mit Portweingelée



Der Foie Gras-Gugelhopf enthält keine Konservierungsstoffe und ist 10–14 Tage haltbar. Er darf nur 2–3 Sekunden in heisses Wasser getaucht und muss dann gestürzt werden.

Bitte mindestens 6 Tage vor Liefertermin bestellen!

Foie Gras-Gugelhopf

Fr. 59.– pro 100 g

Anzahl	Gewicht
	500g (bis ca. 10 Personen)
	600g (bis ca. 12 Personen)
	900g (bis ca. 18 Personen)
	1200g (bis ca. 24 Personen)

Feigenconfit

Feigenconfit passt hervorragend zu Foie gras.

250g (für 2–3 Personen)	500g (für 4–6 Personen)
Fr. 23.—	46.—

Brioche

Fr. 24.– pro Stück (ergibt ca. 16 Tranchen)

NOIX GRAS-GUGELHOPF

mit Portweingelée



Der Noix Gras-Gugelhopf, ein Produkt aus Butter, Fett und Cashewkernen, welches ich von Spitzenkoch Tobias Buholzer beziehe. Es ist mir gelungen, daraus ebenfalls einen Gugelhopf herzustellen.

14–20 Tage haltbar. 2–3 Sekunden in heisses Wasser tauchen und dann stürzen.

Bitte mindestens 6 Tage vor Liefertermin bestellen!

Noix Gras-Gugelhopf

Fr. 46.– pro 100 g

Anzahl	Gewicht
	500g (bis ca. 10 Personen)
	600g (bis ca. 12 Personen)
	900g (bis ca. 18 Personen)
	1200g (bis ca. 24 Personen)

Feigenconfit

Feigenconfit passt hervorragend zu Foie gras.

250g (für 2–3 Personen)	500g (für 4–6 Personen)
Fr. 23.—	46.—

Brioche

Fr. 24.– pro Stück (ergibt ca. 16 Tranchen)

TRAITEUR-ANGEBOT



Folgende Traiteur-Produkte biete ich in bewährter Qualität aus Frischprodukten, ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker an. Fische und Krustentiere mit MSC Label (Fische und Seafood aus nachhaltig erwirtschaftetem Wildfang). Fleisch mit Label Swiss Prime Gourmet. Die Speisen werden in Säcken vakuumiert, in Becher oder in Aluminiumformen abgefüllt und können auf Wunsch auch tiefgekühlt werden.

Vorspeisen

	500g (für 4–6 Personen)	1 kg (für 8–12 Personen)
Graved Lachs vom Lachsfilet (hausgebeizt)	Fr. 118.—	236.—
Rauchlachs-Roulade mit Meerrettich	Fr. 70.—	140.—
Tatar vom Sashimi Thon	Fr. 75.—	150.—
Tatar von Kräuterseitlingen mit Haselnüssen und Zucchini	Fr. 38.—	76.—
Gambas an Cocktailsauce mit Mango	Fr. 48.—	96.—
		100g
Dillsenfauce, ab 100 g		9.60

Suppen

	1 L (für 4 Personen)
Thai Curry Suppe	Fr. 48.—
Kokos-Limonensuppe	Fr. 48.—
Rüebli-Orangencrèmesuppe	Fr. 42.—
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 42.—

TRAITEUR-ANGEBOT

Hauptspeisen

	1 kg (für 4 Personen)
Thaicurry mit Poulet	Fr. 116.—
Thaicurry mit Riesen-Crevetten	Fr. 152.—
Thaicurry vegetarisch mit Süsskartoffeln und Linsen	Fr. 72.—
Kalbskopfbäggli (8 Stück pro kg)	Fr. 134.—
Osso Bucco (4 Stück pro kg)	Fr. 140.—
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes	Fr. 122.—
Filet Gulasch Stroganof	Fr. 128.—

Beilagen und Brot

	500g (für 4 Personen)	1 kg (für 8 Personen)
Polenta zum Überbacken	Fr. 22.—	44.—
Quarkspätzle	Fr. 22.—	44.—
Champagner-Sauerkraut	Fr. 22.—	44.—
Feigenconfit	Fr. 46.—	92.—
		100g
Hauchdünnes Fladenbrot mit Kümmel oder Sesam		16.—
Knusper-Knäckebrot (Glutenfrei)		11.—

Saucen und Jus

	500g (für 5 Personen)	1 kg (für 10 Personen)
Milde Pommery-Senfsauce	Fr. 22.—	44.—
Orangensauce	Fr. 25.—	50.—
Krustentiersauce	Fr. 35.—	70.—
Kalbsjus	Fr. 60.—	120.—

Dessert

	500g (für 3–4 Personen)	1 kg (für 6–8 Personen)
Mousse au Chocolat	Fr. 26.—	52.—
Orangenfilets mit Grand Marnier	Fr. 38.—	76.—
Zitronengras-Panna Cotta mit Mangocoulis	Fr. 36.—	72.—
Exotischer Fruchtsalat	Fr. 32.—	64.—
Rotweinzwetschgen	Fr. 26.—	52.—

VERPACKUNG ALS DEKORATION



Nachhaltigkeit ist ein grosses Thema in unserer Gesellschaft und natürlich auch ganz besonders in der Küche. So ist meine Idee entstanden, die Verpackung gleichzeitig als Dekoration zu verwenden und immer wieder aufzufüllen. Meine Weck-Gläser sind immer wieder verwendbar und vielseitig einsetzbar.

Einfach auf den Tisch stellen und zusammen mit Ihren Gästen geniessen. Auf Wunsch in Styropor-Schachteln verpackt, gekühlt mindestens 3 Tage haltbar. Ein Postversand ist bei Produkten, die in Weck-Gläser abgefüllt werden, aus Sicherheitsgründen leider nicht möglich.

Vorspeisenbuffet

	250g (für 2–3 Personen)	500g (für 4–6 Personen)	750g (für 6–9 Personen)
Thailändischer Rindfleischsalat	Fr. 28.—	56.—	84.—
Gambas an Cocktailsauce mit Mango	Fr. 24.—	48.—	72.—
Foie gras mit Portweingelée	Fr. 105.—	210.—	315.—
Noix gras mit Portweingelée	Fr. 85.—	190.—	285.—
Feigenconfit	Fr. 23.—	46.—	
Tatar von Kräuterseitlingen mit Haselnüssen und Zucchini	Fr. 19.—	38.—	57.—

Je mehr verschiedene Speisen Sie wählen, um so kleiner wird die Menge der einzelnen Speisen pro Person. Anbei eine ungefähre Angabe zur Berechnung der idealen Bestellmenge.

Anzahl x Menge	1 Glas 120g	2 Gläser 80g	3 Gläser 70g	4 Gläser 60g	5 Gläser 40g
----------------------	----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

VERPACKUNG ALS DEKORATION

Dessertbuffet

	250g (für 2–3 Personen)	500g (für 4–6 Personen)	750g (für 6–9 Personen)
Mousse au Chocolat	Fr. 13.–	26.–	39.–
Orangenfilets mit Grand Marnier	Fr. 19.–	38.–	57.–
Passionsfrucht-Mousse	Fr. 22.–	44.–	66.–
Zitronengras-Panna Cotta mit Mangocoulis	Fr. 18.–	36.–	54.–
Exotischer Fruchtsalat	Fr. 16.–	32.–	48.–
Rotweinzwetschgen	Fr. 13.–	26.–	39.–

Weck-Glas

	250g	500g	750g
Weck-Glas mit Deckel	Fr. 8.–	10.–	12.–
Miete Weck-Glas mit Deckel	Fr. 2.–	3.–	5.–



Weck-Gläser und Styropor-Verpackung können bei zukünftigen Bestellungen immer wieder verwendet werden.

MEINE BESTELLUNG

Ihre Bestellung kann in Herrliberg an der Holzwiesstrasse 6 abgeholt werden oder wird von uns zu Ihnen nach Hause geliefert. Bei diversen Speisen ist auch ein Postversand möglich.

Ihre Bestellung sollte mindestens 2 Arbeitstage (für Foie gras-Gugelhopf bitte mindestens 6 Arbeitstage) vor dem gewünschten Liefertermin per Post oder Mail bei mir eingegangen sein.

Gewünschtes Lieferdatum*

Versand

Abholung (keine Mehrkosten)

Hauslieferung

(rechtes Zürichseeufer Fr. 14.—, Zumikon Fr. 19.—,
Stadt Zürich Fr. 24.—, linkes Zürichseeufer Fr. 27.—)

Lieferadresse*

Rechnungsadresse*

Kontaktangaben*

E-Mail

Mobil

Bestätigung*

Ich erkläre mich mit den gewählten
Lieferbedingungen einverstanden.

*Bitte alle markierten Felder ausfüllen

Haben Sie das Bestellformular im Webbrowser ausgefüllt?

Bitte speichern Sie das PDF auf Ihrem Computer und
öffnen es im PDF-Reader, um es anschliessend zu senden.

Per Post senden

Button klicken, um eine E-Mail an
wecook@vipmails.ch zu senden.

wecook
Maria Zehnder
Holzwiesstrasse 6
8704 Herrliberg