Bitte machen Sie hier Ihre Bestellungen

4-Personen-Käseplatte:
(Bitte Platten-Anzahl ins Feld schreiben)

☐ Classic ☐ Quadro ☐ Deluxe ☐ Extravagant

Wein-Vorauswahl Käseplatte (0,75l, 15,- €)
(Bitte Anzahl Flaschen ins Feld schreiben) ☐ Menge

Bitte geben Sie den Bestellzettel zusammen mit Ihrer Quittung für die Anzahlung an unserer Käsetheke ab.

4-Personen-Fondue:
(Bitte Fondue-Anzahl ins Feld schreiben)

☐ Classic ☐ Smoky ☐ Tasty ☐ Alkoholfrei

Wein-Vorauswahl Fondue (0,75l, 15,- €)
(Bitte Anzahl Flaschen ins Feld schreiben) ☐ Menge

4-Personen-Raclette:
(Bitte Raclette-Anzahl ins Feld schreiben)

☐ Classic ☐ Tripple ☐ Deluxe ☐ Kräuter ☐ Spicy

Wein-Vorauswahl Raclette (0,75l, 15,- €)
(Bitte Anzahl Flaschen ins Feld schreiben) ☐ Menge

EB

Vor- u. Nachname — Bestellnummer

Individuelle Wünsche

Bei Rückfragen erreichbar unter* — eMail*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ohne die Angabe einer gültigen Telefonnummer sowie eMail die Bestellung nicht bearbeiten.

Abholung am (Datum) — Unterschrift Kundin/Kunde

Bitte beachten Sie folgende wichtige Hinweise +++ Bitte beachten Sie folgende wichtige Hinweise

Möchten Sie eine Sammelbestellung vornehmen, tätigen Sie bitte eine Anzahlung von 10,- € pro Käseplatte, pro Fondue und pro Raclette. Nutzen Sie nebenstehenden QR-Code. Alternativ können Sie auch die Anzahlungsterminals im Markt nutzen. In jedem Fall benötigen wir Ihre Bestellnummer bei Abgabe des Bestellzettels. Diese erhalten Sie, sobald Sie die Anzahlung vorgenommen haben.

Sie können alternativ auch von zu Hause aus vorbestellen und den Bestellzettel zusammen mit der Bestellnummer (Nachweis Anzahlung) an vorbestellung@kulinarikwelten.de senden. Ohne Anzahlungsnachweis können wir Ihre Bestellung nicht bearbeiten. Bitte achten Sie auch auf vollständige Angaben, da wir andernfalls Ihre Bestellung nicht bearbeiten können.

Bitte beachten Sie unsere Annahmeschlüsse:
Weihnachten: 19.12.2026
Silvester: 24.12.2026

Festtags-Käseplatte

Lassen Sie sich von unseren festlich geschmückten Käseplatten verzaubern! Wählen Sie aus vier köstlichen Festtagsvariationen. Setzen Sie auf unser Know-how, eine schmackhafte Käsevielfalt und eine liebevolle Präsentation. So wird Ihr Festmahl zum absoluten Gaumenschmaus!



Unsere exquisiten Käseplatten sind für 4 Personen berechnet:

150 g Käse pro Person
plus 1 Frischkäse

80,- €

Auf Wunsch und mit Aufpreis suchen unsere Weinfachberater den passenden Wein für Sie aus.

Classic
Comte, Gruyère, Camembert de Normandie, Munster

Quadro
Büffel Taleggio, St. Maure de Touraine, Manchego, Eberle würzig

Deluxe
Baldauf Trüffel, Reblochon, Beaufort, Langres AOP

Extravagant
Boern Trots Ahornsirup-Whisky, Wensleydale Cranberry, Kaisers No. 1, Pecorino Pepato

Kulinarikwelten STENGEL
www.kulinarikwelten.de

Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten, insbesondere zu den Ihnen zustehenden Rechten gemäß Art. 13 EU-DSGVO, können Sie an unserer Kundeninfo erhalten oder auf jedem anderen Weg bei uns anfordern.

Bitte beachten Sie alle Hinweise zum Bestellvorgang auf der Rückseite.

Bitte tätigen Sie hier eine Anzahlung von 10 ,- € pro Käseplatte. Alternativ können Sie die Anzahlung an unseren Bestellterminals im Markt vornehmen.

Festtags-Fondue

Lassen Sie sich von unserem köstlichen Käseangebot verführen und genießen Sie die gesellige Atmosphäre, die unser Käsefondue ausstrahlt. Ob im Kreis von Freunden oder der Familie – jeder Bissen verspricht eine feierliche Reise für die Sinne. Wählen Sie aus unseren vier exquisiten Empfehlungen.

1 Classic Fondue
400 g Vacherin Fribourgeois
200 g Appenzeller kräftig-würzig
200 g Gruyère

42,90 €

2 Smoky Fondue
200 g Vacherin Fribourgeois
300 g Cheddar
300 g Gruyère

42,90 €

3 Tasty Fondue
400 g Vacherin Fribourgeois
200g Nacht-wächter (uralt)
200 g Appenzeller kräftig-würzig

42,90 €

4 Alkoholfrei (Familien-Fondue)
300 g Vacherin Fribourgeois
300 g Gruyère
200g Emmentaler

42,90 €

Unsere Fondues sind für 4 Personen bestimmt:

- 200 g Käse pro Person

Ist das Fondue zu flüssig, rühren Sie ein wenig in Weißwein angerührtes Mehl unter; ist es zu dick, verdünnen Sie es mit etwas warmen Wein.

Sie benötigen außerdem:

1. 400 ml spritzigen Weißwein, 1 Schnapsglas Williams oder Kirschwasser
2. 400 ml Rauchbier und 1 Schnapsglas rauchigen torfigen Whiskey
3. 400 ml Elbling, für eine weihnachtliche Note gern mit etwas Calvados oder Zimt abschmecken
4. 400 ml naturtrüber Apfelsaft, 1TL Zitronen-saft, 2 Prisen Muskat, Salz/Pfeffer nach Geschmack



Auf Wunsch und mit Aufpreis suchen unsere Weinfachberater den passenden Wein für Sie aus.



Bitte beachten Sie unsere Annahmeschlüsse:
Weihnachten: 19.12.2026
Silvester: 24.12.2026

Festtags-Raclette

Verbringen Sie unvergessliche Festtage mit unserem köstlichen Raclette! Genießen Sie die schmelzende Magie des Käses, während Sie mit Freunden und der Familie zusammenkommen. Mit einer Auswahl an frischen Zutaten und aromatischen Beilagen wird das Raclette ein ganz besonderes Festtagsmenü.

Classic
400 g Schweizer Raclette höhlengereift
400 g Raclette Signature

32,90 €

Tripple
400 g Schweizer Raclette
200 g Ziegen Raclette*
200 g Schafskäse Raclette*

32,90 €

Deluxe
400 g Schweizer Raclette
200 g Trüffel Raclette
200 g Weißwein Raclette

35,90 €

Kräuter
400 g Schweizer Raclette
200 g 8-Blumen Raclette
200 g Zitronen-Thymian-Raclette

32,90 €

Spicy
400 g Schweizer Raclette
200 g Jalapeño Raclette
200 g Pfeffer Raclette

32,90 €

Auf Wunsch und mit Aufpreis suchen unsere Weinfachberater den passenden Wein für Sie aus.

Unsere Raclettes sind für 4 Personen berechnet.

* Die Rinde bei Ziege- und bei Schafsraclette ist nicht zum Verzehr bestimmt.

Als Beilagen eignen sich z. B.: Kartoffeln, Schinken, Filet vom Huhn, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst, Pilze, Cornichons und Silberzwiebeln.

Kulinarikwelten STENGEL
www.kulinarikwelten.de

Bitte tätigen Sie hier eine Anzahlung von 10 ,- € pro Fondue. Alternativ können Sie die Anzahlung an unseren Bestellterminals im Markt vornehmen.

Bitte beachten Sie alle Hinweise zum Bestellvorgang auf der Rückseite.

Bitte tätigen Sie hier eine Anzahlung von 10 ,- € pro Raclette. Alternativ können Sie die Anzahlung an unseren Bestellterminals im Markt vornehmen.