

# **Alles, nur nicht Lammfromm: So wird Ostern zum Fest**

**Gourmet-Gerichte zu Hause mit  
Klassikern und tollen Saucen**

**Spitzenkoch Thomas Funke**

**Liefert Lamm und  
anderes Soul Food**

Spitzenkoch & Caterer Thomas Funke arbeitet normalerweise für Jaguar und andere Unternehmen, macht in Zeiten der Krise aber aus der Not eine Tugend und liefert nun auch an Privatkunden. Er versteht sich auf schöne Evergreens und Saucen, wie man sie in den Restaurants nur noch selten bekommt. Geliefert werden beispielsweise rosa gesottener Kalbstafelspitz, saftige Kalbshaxen, zarte Kalbsbäckchen oder Duroc-Schweinebauch. Die wunderbaren Saucen sind universell einsetzbar und schmecken auch zu Pasta. Solche speziellen Tunken macht sich kaum jemand zu Hause, mangels Zeit, mangels Talent. So etwas kann man auch nicht beim Discounter kaufen. Thomas Funke stößt damit in eine Marktlücke und spricht anspruchsvolle Genießer an.

In der Demi Glace spiegelt sich die Seele des Kochens. Dieser aufwendige Prozess beinhaltet die sorgsame Saucenpflege über

mindestens zwei, meistens jedoch drei Arbeitstage mit Ansetzen, Köcheln, Passieren, Reduzieren, ein erneutes Ansetzen, wiederum reduzieren usw. Deshalb sollte diese Grundsauce immer das Aushängeschild eines guten Restaurants bzw. eines Caterers sein.

Die Speisen sind im Vakuumbbeutel verpackt und müssen nur noch warm gemacht werden. Die Bezahlung kann per PayPal oder Überweisung erfolgen. Alle Speisen inklusive 7% MwSt. und inklusive Lieferung. Zu den Liefergebieten gehören Frankfurt und Offenbach-Stadt sowie der Main-Taunus-Kreis (Kelkheim, Hofheim, Königstein, Kronberg, Bad Soden). Die Mindestbestellung liegt bei 55 € pro Haushalt.

Die Restaurants bleiben auch an Ostern leider weiterhin geschlossen. Kein Grund zu verzweifeln. Spitzenkoch Thomas Funke bringt das Oster-Menü nach Hause. Die einzelnen Gerichte können auch untereinander ausgetauscht oder anderweitig kombiniert werden. Alle Speisen werden einzeln im Vakuumbbeutel geliefert. Die Speisen sind einige Tage im Kühlschrank haltbar und können auch teilweise eingefroren werden.

## Oster-Menü

Weißer Spargelsalat in Orangen-Vanille-Vinaigrette, dazu konfierte Riesengarnelen (5 Stck.) in Pesto

\*\*\*

Grünes Bärlauchsamtsüppchen

\*\*\*

Geschmorte Lammstelze mit gratinierten Kartoffeln und grünen Bohnen

oder

Boeuf Bourgignon mit gratinierten Kartoffeln  
und grünen Bohnen

\*\*\*

Brownies mit Beerenragout  
pro Person/Menü 38 €.

**Außerdem stehen folgende Speisen im Angebot:**

Frische Frankfurter Grüne Soße, Beutel á 500 ml, 7 €

1 Portion (ca. 5 Stangen) sous-vide vorgegarter Stangenspargel  
im Beutel 13 €

Provenzalisches Lammragout in Sauce (Beutel á ca. 300 g = 1  
Portion) 14€

Boeuf Bourguignon (Beutel á ca. 300 g = 1 Portion) 13€

Die Lieferung für Karfreitag (Grüne Soße + Fisch) wird  
Gründonnerstag ausgeliefert, die Speisen für Ostern am  
Ostersamstag.

Gerne bereite Thomas Funke für Karfreitag auch Fisch vor. Hier  
würde sich Seeteufel anbieten. Rechtzeitig vorbestellen.  
Kontaktdaten siehe unten.

**Die Liefer-Speisekarte für jeden Tag**

36 Stunden butterzart im Sous-Vide Verfahren gegarter **Duroc-**  
**Schweinebauch**. Ca. 500g pro Beutel (100g à 4,40 €) für ca.  
2-3 Portionen.

**Kalbshaxen**, fertig gegart, ohne Knochen.

500g pro Beutel (100g à 4,80 €) für ca. 2-3 Portionen.

Schonend rosa gesottener **Kalbstafelspitz**.

1000g pro Beutel (100g à 6,50 €) für ca. 4-6 Portionen.

28 Stunden gegarte **Ochsenbäckchen** in satter Jus.

Pro Bäckchen ca. 400-500g mit Sauce, 100g à 7,00€ (ausreichend für zwei Personen).

## Saucen

**Demi Glace** (dunkle Fleischsauce, gekocht aus Kalbsfleisch, Knochen, Wasser, Wurzel-Gemüsen, Tomaten, Pilzen, frischen Kräutern und Gewürzen). Ab 250ml im Vakuum-Beutel (100ml à 6,00 €) kann man auch sehr gut portionsweise einfrieren.

**Kalbs-Velouté** oder auch **weisse Grundsauce** Ab 250ml im Vakuum-Beutel (100 ml à 5,50 €) Diese Sauce kann ebenfalls eingefroren werden.

**Trüffel-Velouté** verfeinert mit echter, italienischer Trüffelbutter. Ab 250ml im Vakuum-Beutel (100g à 7,50€). Ebenfalls einfrieren möglich.



Thomas Funke, Soul Food,  
Kelkheim, Frankfurter Str. 172,  
Tel. 0172 6971061.

E-Mail: [info@soulfood.de](mailto:info@soulfood.de)

<https://www.soulfood.de>