

NUMA TO GO

WEIHNACHTEN UND SILVESTER

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen an den **WEIHNACHTSTAGEN** sowie zu **SILVESTER** ein komplett vorbereitetes Menü zur Abholung an.

Alles wird frisch zubereitet und portionsweise vakuumiert. Eine einfache Anleitung zum Erwärmen liegt jeder Box bei.

BESTELLUNG

Bitte senden Sie Ihre Bestellung bequem per Mail an info@numa.de

- **Weihnachten:** Bestellungen bis Sa., 20.12.2025
- **Silvester:** Bestellungen bis Sa., 27.12.2025

ABHOLUNG

- **Weihnachten:** 24.12.2025 | 11:00–13:00 Uhr
- **Silvester:** 31.12.2025 | 12:00–14:00 Uhr

MENUS
ALS
TAKE AWAY
BOX

NUMA

Obernstraße 26 | 33602 Bielefeld

Tel.-Nr.: 0521.9687478 | www.numa.de | info@numa.de

Weihnachts-Box

Vorspeise

Getrübte Schaumsuppe von weißem Sellerie

Bio Lauch | Liebstöckel-Croûtons

oder

Indische Mulligatawny Soup

Huhn | Apfel | Ingwer | Mumbai Curry | Koriander

Hauptgang

Indisches Butter Chicken Tikka Masala

Ingwer-Joghurt | Erdnüsse | Koriander | Basmati-Reis

oder

Indisches Gemüse Curry Tikka Masala

Ingwer-Joghurt | Erdnüsse | Koriander | Basmati-Reis

oder

**Langsam geschmorte Ochsenbacke
in Rotwein-Butter Jus**

Gratin von Bio Kartoffel + Bio Wirsing

Scamorza | Rosmarin-Brösel

Bio Rotkohl, klassisch | Preiselbeer-Reduktion

Dessert

Bratapfel...

Banners Bio Boskop mit Butter-Zimt-Mandeln | Haselnuss-Mousse

Sauce von Bio Vanille + Crème Fraîche | Marzipan-Crumbles

PREISE

42 Euro mit Hauptgang **Gemüse Curry**

46 Euro mit Hauptgang **Butter Chicken**

48 Euro mit Hauptgang **Ochsenbacke**

* Beachten Sie auch unsere **WEINPAKETE** auf der Rückseite.

Silvester-Box

Vorspeisen

Salada de Pimentos

gegrillte + eingelegte Paprika | Apfel | Bohnen

Caldo Verde

Bio Grünkohl Salat | Chouriço? | Bio Laura Kartoffeln

Zorahs Brot

Bio Weizen + Bio Brioche | Pisco + Butter von den Azoren

Zwischengang

Cannelloni

San Marzano Tomaten | Basilikum-Ricotta

Trüffel-Béchamel | junger Spinat | alter Balsamico

Hauptgang

Korean Style Ochsenbacke + Wagyu Schinken | Shrimp-Panko

Spicy Gochujang-Schnippelbohnen + Bio Laura Kartoffeln

Zicorien Salat + Sesamöl

**Vegetarische Variante: Statt Ochsenbacke
mit Kräuterseitlingen + Bergkäse | Trüffel-Panko**

Dessert

Götterspeise

Mandarine-Pandan | Mango-Litschi Salat

aufgeschlagene Bio Vanille

PREIS

neunundsechzig euro

* Beachten Sie auch unsere **WEINPAKETE** auf der Rückseite.

Wein-Pakete

PAKET 1

Prosecco Spumante Brut VSQ, DOC

La Farra, Venetien, Italien

Bio Sauvignon Blanc QW Kesselring

Pfalz, Deutschland

Primitivo DOC Giustini

Maduria Apulien, Italien

0,2 l Thai Sirup für Thai Bowle

56 Euro€

PAKET 2

Champagner Bernard Remy

Carte Blanche l Brut

Sancerre Blanc Vieilles Vignes 2022

Domaine Jean Max Roger

Loire l Frankreich

Cabernet Cru Pozzare DOC 2015

Colli Berici, Conte Piovene,
Veneto, Italien

98 Euro€

Außerdem als „Fertiggericht“

Einfach zuhause erwärmen

Indische Mulligatawny Soup

Reis l Koriander l Chili l Erdnüsse

– 1 Liter im Beutel vakuumiert –

34 Euro