



MIGG – MIR IESSE GÄR GUTT

E Kochbuch net wéi di aner

- Iwwert 120 Rezepten
- Vill flott Aquarelle
- Vun Jonk a manner Jonk gekacht
- Mat engem Wäintipp zu deene jeeweilegen Plat
- Geschriwen op lëtzebuergesch / däitsch oder op lëtzebuergesch / franséisch
- Mat engem Kraiderkapitel
- Zum modeste Präis vun 29 €
- Fir all Buch, dat verkaaf gëtt iwwerwise mir 1 € un den Cent Buttek vu Beetebuerg



MIGG – MANGER AVEC PLAISIR

Un livre de cuisine pas comme les autres

- Plus que 120 recettes
- Beaucoup d'aquarelles
- Cuisiné par jeunes, adolescents et seniors
- Recommandation de vin pour les différents plats
- Rédigé en luxembourgeois / français ou bien en luxembourgeois / allemand
- Chapitre sur les herbes fraîches
- Au prix modeste de 29 €
- Pour chaque livre vendu, nous nous engageons à virer 1 € au Cent Buttek de Bettembourg

MIGG – ESSEN MIT GENUSS

Ein etwas anderes Kochbuch

- Mit mehr als 120 Rezepte
- Zahlreiche Aquarelle
- Gekocht von Kindern, Jugendlichen sowie Senioren
- Weintipps zu den jeweiligen Rezepten
- Verfasst auf Luxemburgisch / Französisch oder auf Luxemburgisch / Deutsch
- Kräuterkapitel inbegriffen
- Zum moderaten Preis von 29 €
- Von jedem verkauften Exemplar wird 1 € an den Cent Buttek von Bettembourg überwiesen



Hei e puer Beispiller aus deenen 8 Kapiteln

- **Eng Schlabäitzchen:**
Gefüllte Baguette, Tomatentaart, knuspereg Focaccia
- **Aus der Zoppekichen:**
Rout Rommelenzopp, Ënnenzopp, Gulaschzopp
- **Frësch vum Maart:**
Geméislagnagne, Lënsenzalot, Quinoa Bouletten
- **Käptn Ahoi:**
Flambéiert Scampien, Dorade an der Papillote, Cataplana
- **Hippches an Haapches:**
Eng rout Polenta, Rumtopf, Quidde Gelee
- **Vum Monni Metzler:**
Ochseschnësszalot, Liewerkniddelen, Osso Bucco
- **Fir de Kaffiskränzchen:**
Schnecekuch, Briosche fir sonndes, Dacquois
- **Eng Schneekegkeet:**
Boxemännercher, Kazenzongen, Knippercher

Voici quelques exemples des 8 chapitres

- **Mises en bouche :**
Baguette farcie, tarte aux tomates, focaccia croustillante
- **Du fond de la marmite :**
Soupe aux betteraves rouges, soupe aux oignons, soupe au goulasch
- **La fraîcheur du marché :**
Lasagne végétarienne, salade aux lentilles, boulettes au quinoa
- **Du filet de pêche :**
Scampis flambés, dorade aux légumes en papillote, Cataplana
- **Méli-Mélo :**
Polenta rouge, confiture de vieux garçons, gelée de coings
- **Le comptoir du boucher :**
Salade de museaux, quenelles de foie, Osso Bucco
- **Papotage autour d'une tasse de café :**
Gâteau escargot, brioche du dimanche, Dacquois
- **Une gourmandise :**
Bonhomme pour la Saint Nicolas, langues de chat, pralines aux amandes

Einige Beispiele aus den 8 Kapiteln:

- **Willkommensgruß aus der Küche:**
Gefülltes Baguette, Tomatentorte, knusperige Focaccia
- **Aus dem Suppentopf:**
Rote Bete Suppe, Zwiebelsuppe, Gulaschsuppe
- **Frisch vom Markt:**
Gemüselasagne, Linsensalat, Quinoa Buletten
- **Käptn Ahoi:**
Flammierte Scampis, Dorade mit Gemüse in der Folie, Cataplana
- **Buntes Allerlei:**
Rote Polenta, Rumtopf, Quittengelee
- **Von der Fleischtheke:**
Ochsenmaulsalat, Leberknödel, Osso Bucco
- **Zum Kaffeekränzchen:**
Schneckenkuchen, Sonntagsbrioche, Dacquois
- **Für Naschkatzen:**
Kuchenteigmännchen, Katzensungen, Pralinen

**Fir är Bestellung /
pour passer commande /
für Ihre Bestellung**

Club Haus beim Kiosk
11-15, rue C.M.Spoo
L-3876 Schifflange
Tel.: 26 54 04 92 / Fax: 26 54 10 92
e-mail: beimkiosk@clubhaus.lu