



## Gränseschmaus

### „GANS TO GO“ - IHR PERFEKTER GAUMENSCHMEICHLER!



Ordern Sie für den Zeitraum **vom 11. November bis 23. Dezember 2020** Ihren Gänsebraten zum Mitnehmen **24 Stunden im Voraus**. Zum Wunschtermin steht der Festbraten für Sie bereit dazu Bratapfel, gebratene Rosenkohlblätter, handgehobeltes Blaukraut, Maronen, Gänsesauce und hausgemachte fränkische Kartoffelklöße.

#### **Ganze Gans für 4 Personen**

**138 Euro pro Gans inkl. Beilagen  
für 4 Personen und 1 Flasche Rotwein**

Nach Absprache wird der Gänsebraten auch gern zu Ihrer Adresse geliefert. (Aufpreis, meist Lieferung per Taxi)

### 1. GANS FÜR ZUHAUSE

Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit einem perfekten Gänsebraten und stellen Sie sich Ihr Menü mit weiteren Leckereien wie Vorspeise und Dessert zusammen.

Pro Gans mit Beilagen benötigen wir von Ihnen einen Tag vorab folgende Behälter:

- 1 Blech für die Gans
- 1 Blech für die Klöße
- 1 kleinen Topf für Schmalz
- 1 kleine Topf für Soße
- 1 Topf für Blaukraut
- 1 Schüssel für die Rosenkohlblätter
- 1 feuerfeste Schale für die Bratäpfel
- 1 Schüssel für den Feldsalat
- 1 kleines Gefäß für Preiselbeeren

### 2. GANS FÜR DIE FIRMA

Sie möchten mit Ihrem Team ein leckeres Weihnachtsessen veranstalten? Dann ordern Sie für größere Gruppen einfach so viele Gänse, wie Sie benötigen.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Details persönlich.

### 3. GANS NACH IHREN WÜNSCHEN

**Variante 1:** Sie haben die Möglichkeit, Ihre Gans heiß und servierfertig abzuholen bzw. liefern zu lassen.

**Variante 2:** Ihre Gäste kommen erst zu einem späteren Zeitpunkt? - Kein Problem: Gans im Bräter in den heimischen Ofen schieben, Beilagen im Wasserbad erhitzen und nach ca. 30 Minuten sind Gans und Beilagen fertig zum Servieren.

Bitte teilen Sie uns im nachfolgenden Formular mit, welche Variante Sie wünschen.