



Gränseschmaus

„GANS TO GO“ - IHR PERFEKTER GAUMENSCHMEICHLER!



Ordern Sie für den Zeitraum vom **11. November bis 23. Dezember 2021** 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 € pro Gans inkl. Beilagen

154 € inkl. 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 mit hohem Rand 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

Ihre Gäste kommen erst zum späteren Zeitpunkt. kein Problem: Gans im Bräter in den heimischen Ofen schieben, Beilagen erhitzen und Knödel im simmernden Salzwasser kochen. Nach 30 Minuten sind Ganz und beilagen fertig zum Servieren.