



Gänsebraten für die Vorweihnachts- & Weihnachtszeit zum Abholen für Zuhause

- nur auf Vorbestellung möglich ab dem 11.11. bis 24.12. –
Bitte beachten Sie bei Ihrer Vorbestellung, dass wir mindestens 3 Tage Vorbereitungszeit benötigen.

Für den ofenfrischen Gänsebraten
können wir Ihnen gerne einen Teil der Arbeit abnehmen.
(1 Gans ausreichend für ca. 6 Personen)

Wir füllen und garen die Gans vor,
und Sie können den Braten dann Zuhause zu Ende garen.

Anleitung:

- die Gans auspacken und in einen Bräter legen
 - ca. ½ h bei 160°C Umluft im Ofen garen
 - danach ca. ¼ h bei 210°C mit Oberhitze schön knusprig braten
- die mitgelieferte Soße einfach im Topf oder im Beutel im Wasserbad erhitzen
(ggf. etwas Flüssigkeit dazugeben und mit einem Zauberstab aufmixen)

Servieren, fertig!

Beilagen können wir Ihnen gerne auch vakuumiert vorbereiten:

- o Serviettenknödel (3 Stück) 4.– €
- o Kartoffelkloßscheiben (3 Stück) 4.– €
- o Gewürzrotkraut 5.– €
- o Glasierte Maronen oder Maronenpüree 4.– €
... jeweils pro Portion

Der Preis pro ofenfertig und vorgegarter Gans beträgt 160.– €. (Bestellungen können wir bis zum 20. Dezember 14 Uhr entgegennehmen)

Eine Abholung für Weihnachten ist bei uns noch möglich bis zum 24.12.2023 um 13 Uhr.
Das Restaurant bleibt am 24.12. & 25.12. geschlossen.

Ihr Team vom Wirtshaus Garbe