

Wir sichern gerne Ihr köstliches Weihnachtsessen an den Feiertagen!

"Ganze Gans" - To-Go für Ihre Feiertage



Liebe Gäste!

Ab sofort nehmen wir gerne Ihre Bestellungen für die GANS-TO-GO für den 23. und 24.Dezember an. Die Anzahl der Gänse, die wir annehmen, ist begrenzt. Die Bestellung der Gänse für Heilig-Abend und den 23.12.23 ist möglich, solange der Vorrat reicht, hier gilt nicht die Frist von 10 Tagen in Voraus.

Vorbestellung möglich bis zum 10.12.23.

Preis 160,00 € pro Gans / ca. 5 kg, inklusive Beilagen: Hausgemachte Kartoffelklöße (8 Stk.), Rotkohl, Grünkohl, Soße Eine ganze Gans ist für 4 Personen kalkuliert.



Am 24. Dezember tackten wir die Abholung von 11:00 bis 14:00 ein, halbstündig. Am 23.12. von 14:00 bis 17:00.

Die Beilagen sind abgepackt. Für die Gans empfehlen wir einen Bräter oder ähnlichen Behälter mitzubringen.

Die Bestellung ist telefonisch 030 - 401 17 46 oder per Email möglich, unbedingt mit Angabe Ihrer Telefonnummer, Bezahlung vorab.

Anleitung fürs Aufwärmen und Knusprig-Machen des Gänsebratens im Ganzen!

Liebe Gäste!

Wenn Sie das festliche Essen nicht am Tag der Abholung geplant haben, wird es folgend bestens gelingen:

- 1. Den Ofen auf 190 Grad / Umluft vorheizen.
- 2. Die, <u>in der Folie eingepackte</u>, ganze Gans in den Bräter oder auf das Blech legen und ca. 50 Min. aufwärmen
- 3. Danach die Folie abnehmen und bei ca. 200-220 Grad ca. 10 Min., je nach gewünschtem Bräunungsgrad knusprig werden lassen.
- 4. In der Zeit Rot-, Grünkohl, Soße & Klöße in den Töpfen aufwärmen. Klöße ins kochende Wasser (mit etwas Salz) legen, aufkochen und auf niedrigster Stufe ziehen lassen, bis sie hochkommen, ca. 10 – 15 Min.

Fertig!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und schöne Feiertage!
Herzlichst, Ihre Familie Jonas und unser Team!
>>>>> unsere Öffnungszeiten nach Weihnachten >>>> auf der Folgeseite



Bitte beachten Sie:

Vom 27.12.23 - 5.01.24 haben wir Betriebsferien.

unsere Winter-Öffnungszeiten/Tage in den Monaten Januar – 28. März 2024:

Freitag ab 14:00 Samstag, Sonntag ab 12:00

Warme Küche bis 20:00.

Beachten Sie die Sonderöffnungszeiten zu unseren vielfältigen Veranstaltungen! Infos auf der Webseite www.LANDHAUSHUBERTUS.com

Ein Anruf lohnt sich immer: 030 401 17 46 - mit AB