

Für Ihre Feier zuhause oder in der Firma

## Gans und Ente

Von uns fertig zubereitet, kurz vor dem Servieren einfach im Backofen erhitzen und eine leckere Kruste zaubern. Die genaue Anleitung gibt´s dazu, das ist kinderleicht!

### Ganze Gans,

saftig und butterweich, mit intensiver Sauce, die richtig nach Gans schmeckt!  
Komplett mit Grünkohl, Rotkohl und Klößen.  
Gans, ca. 5,5 kg. **95,00**

### Gänsekeule (ab 4 Personen)

saftig und butterweich, mit intensiver Sauce, die richtig nach Gans schmeckt!  
Komplett mit Grünkohl, Rotkohl und Klößen.  
Stck. **19,50**

### Entenkeule (ab 4 Personen)

saftig und butterweich, mit Enten-Orange-Sauce, Rotkohl und Klößen  
Stck. **16,00**

### Oma´s Grünkohl

herrlich würzig, mit kleinen  
Kartoffelstückchen  
Portion **3,80**

### Apfel-Cassis-Rotkraut

weihnachtliche Note, herrlicher Duft!  
Portion **3,00**

## Vorspeisen und Dessert

Perfekt vorbereitet, so servieren Sie zuhause ohne Aufwand ein Menü in mehreren Gängen!

Vorspeise

### Mini Törtchen Räucherlachs

mit Kräutercreme auf  
Kartoffelrösti,  
Stck. **4,80**



Vorspeise

### Entenpraline im Glas

asiatisch frisch mit Miso-  
Creme und Hoisin-Sauce,  
ca. 45g  
Stck. **5,40**



Dessert

### Rotweinkuchen im Glas

mit flüssigem Haselnuss-  
Nougat-Kern, einfach 10 min  
aufbacken  
Stck. **4,80**



Bitte 5 Tage vorher bestellen.