

Gans für zuhause

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.

129,00

Gänsekeule (ab 4 Peronen)

saftig und butterweich, mit intensiver Sauce, die richtig nach Gans schmeckt!

Komplett mit Grünkohl, Rotkohl und Klößen.

Stck.

27,50

Gänsebrust (ab 4 Peronen)

mit intensiver Sauce, komplett mit Grünkohl, Rotkohl und Klößen.

Stck.

29,50

Kaltabholung für Weihnachten

Montag,

23.12.

09.00 bis 12.00 Uhr

Mario's Gänse-Büffet



Termine 2024

Freitag,	15. November
Freitag	22. November
Samstag	23. November
Freitag	29. November
Freitag,	06. Dezember
Freitag,	13. Dezember
Samstag,	14. Dezember

Büffet ab 18:30 Uhr (Einlass 18:00 Uhr)

Abholung für zuhause 16:00 bis 17:00 Uhr

auf Bestellung, Gaststätte Steinsheckchen Körle

Special Event Mittwoch 27. Nov. 24

Gänseschmaus mit viel Applaus /
Tante Lilli

Mario's Gänse-Büffet

pro Person 39,-

Am Tisch:

Hubertus-Schmalz und verschiedene Brote

*

Frische Salate vom Büffet

*

Vom Büffet:

Brust und Keule von der Gans
Grünkohl / Rosenkohl / Rotkraut
feine Sauce, Knödel

*

Dessert

Auf Vorbestellung:

Rouladen-Büffet pro Person 20,50 €

Bestellung: