

für 4 Personen

GANS-DAHEIM-PAKET

- eine ganze vorgegarte Martinsgans mit Apfelfüllung zum Finish zu Hause
- 8 Kartoffelknödel mit Gänsereduktion als Sauce
- Glacierte Maronen, Rotkohl und Rosenkohl
- alles vorgekocht einzeln verpackt
- eine Flasche Klingenberger Spätburgunder

Zubereitungszeit ca. 30 min

Kosten gesamt – Euro 89,00

Alternativ für 2 Personen:

ENTE-DAHEIM-PAKET

- eine ganze vorgegarte Ente zum Finish zu Hause
- 4 Kartoffelknödel mit Sauce
- Rotkohl und Rahmwirsing
- alles vorgekocht einzeln verpackt
- eine Flasche Klingenberger Spätburgunder

Zubereitungszeit ca. 25 min

Kosten gesamt – Euro 39,00

DAHEIM ZUM WÄHLEN

wie gewohnt - von uns vorbereitet von Ihnen zu Hause nur erwärmt und/oder angerichtet!

FELDSALAT mit Kartoffeldressing	1 Portion	Euro	6,50
KÜRBISSUPPE	500 ml im Weckglas	Euro	9,50
WILDGULASCH mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle	1 Portion	Euro	17,50
HIRSCHBRATEN mit Rotkohl und Knödel	1 Portion	Euro	18,50
RINDERROULARDE mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle	1 Portion	Euro	17,50
MOUSSE AU CHOCOLATE	1 Portion	Euro	7,50

WICHTIG:

Bitte bestellen Sie rechtzeitig und mindestens 48 Stunden vor Ihrem Wunschtermin verbindlich Ihr persönliches DAHEIM-PAKET zur Abholung. Gerichte werden alle gekühlt ausgegeben. Kochanleitung dabei - bei Fragen helfen wir gerne weiter!



Von uns gekocht und von Ihnen zubereitet. Unsere Spezialitäten vorgegart und verpackt und von Ihnen zu Hause fertig gestellt.

ZUBEREITUNG:

Die vorgegarte Gans oder Ente mit dem beiglegtem Sud übergießen und für 30 min (Ente 20 min) bei 180 Grad im Ofen fertig garen. Alle 10 min mit dem Sud übergießen und bis zur gewünschten Knusprigkeit braten.

Alle vaccumierten Zutaten in ca. 80 Grad heißen Wasser ca. 15 min erhitzen. Knödel (ausgepackt) in Salzwasser leicht köcheln lassen bis sie im Wasser schwimmen.

Die einzelnen Gerichte im heißen Wasser erhitzten. Die Spätzle alternativ in der Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten.

Alles auspacken und anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und
Guten Appetit!