



Eine gute Idee: Gans ohne Mühe!

Ein krosser, duftender Gänsebraten für Ihr Festmenü – wir helfen Ihnen dabei, Ihre Gäste zu beeindrucken – ganz ohne Mühe!



Unser Chefkoch rechnet für 2 Personen:
½ Gans, 6 Kartoffelklöße,
2 Portionen Apfelrotkohl,
Gänsefett und Bratensoße
Pro Portion € **26,95**

Unser Service (auch für die Weihnachtstage)
– Sie bestellen, wir bereiten vor.

Sie haben die Wahl zwischen einer halben oder einer ganzen Gans.

**Delikat gebraten und gewürzt -
nur noch im Ofen erwärmen!**

Und damit Sie noch weniger Mühe haben, liefern wir Ihnen die traditionellen Beilagen – Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Gänsefett und Bratensoße – gleich mit.

Guten Appetit!



Weitere Angebote:

Schweinemedallions „Försterin“ mit Champignons und Pfifferlingen in Rahmsoße, mit Käsestreifen überbacken	Pro Portion 20,90 €
Rehkeulenbraten mit Preiselbeeren in Pfifferlingsrahm	26,90 €
Gänsebrust oder -keule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen in feiner Rahmsoße	24,90 €
Hirschgulasch in Pfifferlingsrahm	24,90 €
Lachsauflauf „Sommaroy“ mit Penne, Blattspinat, Champignons und Tomaten, feine Käserahmsauce gratiniert	27,90 €



METZGEREI
Claudius

Aggertal Catering - Imbiss - Metzgerei



e.K.
Inh. Dirk Meiger

Tel.: 02263/6356

Fax.: 02263/6383

Mail: info@metzgerei-claudius.de

Sie können Ihre Bestellung aufgeben: *

Tel.: 02263/6356

Fax.: 02263/6383

eMail: info@metzgerei-claudius.de

und im Geschäft: Hauptstraße 25, 51766 Engelskirchen-Ründeroth

Meine Bestellung:

Hiermit bestelle ich ein Gänsefestessen _____ ½ Gans

_____ 1 Gans

Ich hole die Bestellung am _____ um _____ Uhr in Ründeroth ab.

Name: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

für telefonische Rückfragen tagsüber erreichbar unter: _____

Bitte unbedingt angeben!

Ort

Datum

Unterschrift

*Benutzen Sie bitte diesen Vordruck für Ihre Bestellung



Wichtig! Bitte aufbewahren!

Zubereitungshinweise:

Gans: Backofen (Umluft) auf 160°C vorheizen. Die Gans in der Alufolie ca. 40 Minuten auf einem Backblech erhitzen. Wenn Sie einen höheren Bräunungsgrad Ihrer Gans wünschen, öffnen Sie die Folie während der letzten 5-10 Minuten der Garzeit und stellen den Ofen auf 180°C.

Apfelrotkohl: Den Rotkohl aus dem Vakuumbbeutel entnehmen und in einem Topf oder Mikrowelle bis auf Verzehrttemperatur erhitzen.

Klöße: Die Kartoffelklöße aus der Verpackung nehmen und in heißem, gesalzenem Wasser 15 Minuten lang köcheln.

Bratensauce: Die Sauce in einen Kochtopf geben und erhitzen.

Verbraucherhinweise: Zutaten: Gans, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Gänseschmalz, Bratensauce – Aufbewahrung im Kühlschrank bei +7°C.