

richtig LECKER

das Restaurant im
VESSENS HOFF

Festessen für zu Hause

**GANS
TO GO**
„EASY QUICK“

Lieferbar ab
11.11.



Das 3 Gang Komplettpaket
zur Fertigstellung bei Ihnen zu Hause.
Alle Informationen dazu finden Sie umseitig.

SCHNELL · EINFACH · SAUBER
Nach Erhalt gekühlt 5-6 Tage haltbar!

Bestellungen unter: 041 86 - 239 97 30
info@richtig-lecker.com | www.restaurant-richtiglecker.de
Trelde Dorfstr. 2 | 21244 Buchholz i. d. Nordheide

Gans to Go!

„Easy Quick“

Unsere beliebte Gans als 3 Gang Package oder solo

1. Gang

Hausgemachte winterliche Kartoffelsuppe mit Steinpilzen,
Thymianhonig & frischen Kräutern (im Vakuumpack)
Hübner's Landbrot mit Curry & Nuss, dazu Orangenblütenbutter

2. Gang

Freilandgans für 4 Pers. (5 kg Rohgewicht) oder 6 Pers. (6 kg Rohgewicht)
gefüllt mit Apfel, Orange, Zwiebel, Briochebrot,
Rosmarin, Thymian, Beifuß & Waldhonig
Hausgemachter Apfelrotkohl (im Vakuumpack)
Echte Thüringer Klöße mit brauner Butter (im Vakuumpack)
Leckere Gänsesauce und Cranbeery Relish (Big Preiselbeerenkompott)
eine Flasche Rotwein

3. Gang

Omas Beerengrütze mit Zimt & hausgemachter Vanillesauce

Zubereitung Gans

1. Backofen auf 150 bis 160°C Umluft vorheizen.
2. Die in Spezialfolie verpackte, bereits fertige Gans hineingeben und für ca. 30 bis 40 Min. erhitzen.
3. Im Anschluss die Folie entfernen, den Ofen auf Grill stellen (ohne Umluft) und der Gans noch mal für 5 Min. die knusprige Haut verleihen.

Zubereitung Beilagen

1. Alle Beutel im Wasserbad 20 bis 30 Min. erwärmen.
(siedendes Wasser - nicht zu stark kochend)
2. Sauce ebenfalls erwärmen.
3. Zum Schluss fein anrichten und genießen!

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

4er Package 189,00 €

6er Package 239,00 €

Solo-Gans sowie heimische Bio-Gans auf Anfrage.

Lieferung in Hamburg, Landkreis Harburg und weiterer Umgebung,
oder Abholung bei uns im Restaurant.