

Unsere bereits gegarten Gerichte erhalten Sie kalt im vakuumierten Kochbeutel für eine einfache Zubereitung im heimischen Wasserbad. Gänse und Enten müssen im Ofen nur heiß und knusprig gemacht werden - mit der beiliegenden Zubereitungsanleitung ganz einfach mit wenigen Handgriffen.

Ganze Gans für 4 Personen
mit feiner Sauce, Rotkohl, Rosenkohl
Bratäpfel, Kartoffelklöße, Kartoffeln



175,- €

Weitere Gerichte portioniert für **2 Pers.:**

Ente, bereits zerteilt
mit Entensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße 64,- €

Rinderrouladen, handgedreht
mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 43,- €

Abholung am 23.12. von 14:00 – 17.00 Uhr
Die Gerichte sind im Kühlschrank mind. 4 Tage haltbar.
