

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

Trelder Dorfstr. 2 | 21244 Buchholz i. d. Nordheide

Gans to Go!

„Easy Quick“

Unsere beliebte Gans als 3 Gang Package oder solo

Wir übernehmen die Arbeit - Sie genießen den Geschmack.

Vorspeise

Cremige winterliche Kartoffelsuppe mit Steinpilzen,
Thymianhonig & frischen Kräutern (im Vakuumpack)

Unser Landbrot mit Curry & Nuss, dazu Orangenblütenbutter

Hauptgericht

Klassiker - Festtagsgans

Freilandgans für 4 Pers. (5 kg Rohgewicht) oder 6 Pers. (6 kg Rohgewicht)

Gefüllt mit Apfel, Orange, Zwiebel & Briochebrot,
verfeinert mit Rosmarin, Thymian, Beifuß & Waldhonig

Hausgemachter Apfelrotkohl (im Vakuumpack)

Thüringer Klöße mit brauner Butter (im Vakuumpack)

Feine Gänsesauce & Cranberry Relish (Preiselbeerkompott)

1 Flasche Rotwein

Alternative - Wildgenuss

Zartes Rehgulasch vom heimischen Wild

Geschmort mit Waldpilzen, feinen Waldaromen, Rosmarin & Wacholder,
passend zu unseren Beilagen

Ab 2 Personen zubuchbar - p.P. 24,00 €

Dessert

Omas Beerengrütze mit Zimt & hausgemachter Vanillesauce

Zubereitung Gans

1. Backofen auf 170-180 °C Umluft vorheizen.
2. Die 4 P.-Gans 50 Min., die 6 P.-Gans 55 Min. in der Spezialfolie erwärmen.
3. Folie entfernen, kurz 5 Min. unter den Grill für die perfekte Knusperhaut.

Beilagen zubereiten

1. Alle Beutel 20-30 Min. im heißen Wasserbad erwärmen (nicht kochen).
2. Sauce erhitzen.
3. Alles stilvoll anrichten & genießen.

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

4er Package 199,00 €

6er Package 279,00 €

Solo-Gans sowie heimische Bio-Gans auf Anfrage.

Lieferung in Hamburg, Landkreis Harburg, Lüneburg und
Landkreis Rotenburg und Umgebung oder Abholung direkt bei uns im Restaurant.