

UNSERE ANGEBOTE ZUM ABHOLEN

AM 23.12.2025

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

47,- €

Hochzeitssuppe, 1 Liter

Fleischklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen

15,- €

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