

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



185,- €

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

Ganze Ente, bereits zerteilt
mit Entensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße 68,- €

Rinderroulade, handgedreht
mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 50,- €

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.
