

## UNSERE ANGEBOTE ZUM ABHOLEN

AM 23.12.2026

---

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



190,- €

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

**Ganze Ente**, bereits zerteilt  
mit Entensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße 70,- €

**Rinderroulade**, handgedreht  
mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 52,- €

**Hochzeitssuppe** 1 Liter  
Fleischklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen 17,-€

---

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

---