

**Gans
to go**

Bestellung:
0178 750 43 83
adytonniendorf@mail.com



TERMINE FÜR IHREN WEIHNACHTSSCHMAUS ZUM MITNEHMEN

BITTE BESTELLEN SIE IN DER VORWEIHNACHTSZEIT
BIS SPÄTESTENS DREI TAGE IM VORAUSS
UND HOLEN ALLES IM RESTAURANT ADYTON AB,
IHR WEIHNACHTSBRATEN IST KOMPLETT VORGEBRATEN
UND MIT ALLEN BEILAGEN KALT ABHOLBEREIT
ZUM AUFWÄRMEN ERHALTEN SIE EINEN BEIPACKZETTEL,
SO GELINGT ALLES KINDERLEICHT.

BITTE BRINGEN SIE ZUR ABHOLUNG
EINEN TOPF FÜR DEN ROTKOHL UND EINEN TOPF FÜR DIE KLÖSSE MIT.
DEN BRATEN, DIE SAUCE UND DIE POLNISCHEN SCHMELZ FÜR DIE KLÖSSE
VERPACKEN WIR FÜR SIE.

11.11.2020 IN DER ZEIT VON 16.00 BIS 18.00 UHR

UND AN JEDEM WOCHENENDE SAMSTAGS UND SONNTAGS IN DER ZEIT
VON 10.00 BIS 12.00 UHR

14.11. / 15.11.2020 21.11. / 22.11.2020 28.11. / 29.11.2020
05.12. / 06.12.2020 12.12. / 13.12.2020 19.12. / 20.12.2020

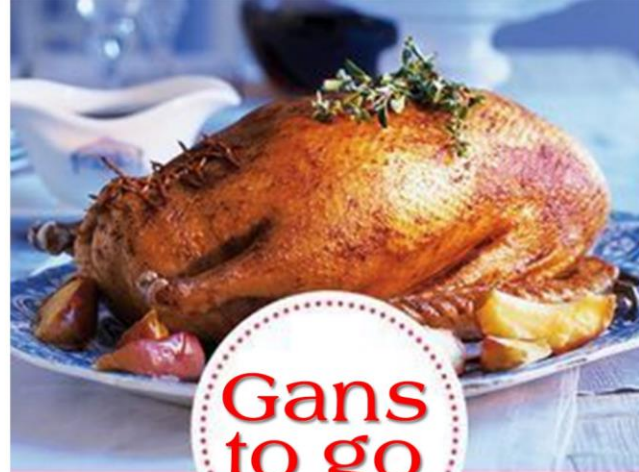
23.12. VON 16:00 BIS 18:00 UHR

24.12. VON 9:00 BIS 13:00 UHR

25.12. VON 10:00 BIS 13:00 UHR

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNG UND WÜNSCHEN IHNEN
EINE GENUSSVOLLE VORWEIHNACHTSZEIT !**

BLEIBEN SIE GESUND !



**Gans
to go**

**Bestellung:
0178 750 43 83
adytonniendorf@mail.com**



WEIHNACHTSSCHMAUS ZUM MITNEHMEN

MARTINGANS FÜR VIER PERSONEN:

110,00 € INKL. FOLGENDER BEILAGEN
4X PREISELBEERAPFEL,
1KG ROTKOHL,
8X KARTOFFEL-KLÖSSE MIT POLNISCHER SAUCE,
0,5 L SAUCE

BAUERNENTE FÜR ZWEI PERSONEN:

50,00 € INKL. FOLGENDER BEILAGEN
2X PREISELBEERAPFEL,
500 G ROTKOHL,
4X KARTOFFEL-KLÖSSE, 0,25 L SAUCE

KÜRBIS- CURRY-SUPPE 5,-

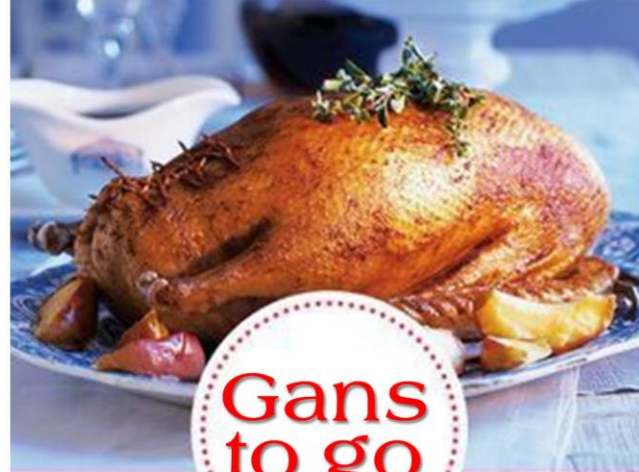
CRÈME BRÛLÉE 5,-

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNG

UND WÜNSCHEN IHNEN EINE

GENUSSVOLLE VORWEIHNACHTSZEIT !

BLEIBEN SIE GESUND !



**Gans
to go**

**Bestellung:
0178 750 43 83
adytonniendorf@mail.com**



SO GELINGT DIE „GANS-TO-GO“ EINFACH UND BEQUEM

1.

LEGEN SIE DIE GANS AUF EIN BACKBLECH BZW. IN EINEN BRÄTER, GEBEN SO VIEL WASSER DAZU, DASS DER BODEN BEDECKT IST UND SCHIEBEN DIE GANS BEI CA. 180 GRAD (UMLUFT), IN DEN VORGEHEIZTEN BACKOFEN.

2.

ZUM ZUBEREITEN DER KARTOFFELKLÖSSE , STELLEN SIE EINEN TOPF HALBVOLL GEFÜLLT MIT SALZWASSER AUF DEN HERD UND BRINGEN ES ZUM KOCHEN. GEBEN SIE DIE KLÖSSE DAZU, KÖCHELN LASSEN BIS SIE OBEN SCHWIMMEN, WARMEN POLNISCHE SCHMELZ BEIM ANRICHTEN ÜBER DIE KLÖSSE GEBEN

3.

ROTKOHL BEI MITTLER HITZE ERWÄRMEN, EVENTUELL ETWAS WASSER HINZUGEBEN

4.

5. DIE BACKÄPFEL SETZEN SIE AUF EIN BACKBLECH UND SCHIEBEN DIESE ZU DER GANS IN DEN OFEN.

5.

DIE SAUCE IM VOR DEM SERVIEREN EINMAL KURZ AUFKOCHEN.

6.

NACH CA. 30-45 MINUTEN, JE NACH BACKOFEN, IST DIE GANS FERTIG . WENN SIE EINE KNUSPRIGE HAUT AUF DER GANS WÜNSCHEN, STELLEN SIE DEN OFEN FÜR DIE LETZTEN 10 MINUTEN AUF OBERHITZE.

7.

DIE GANS UND DIE BACKÄPFEL AUS DEM OFEN HOLEN, ALLES ANRICHTEN, FERTIG!

8.

SETZEN SIE SICH MIT IHREN LIEBSTEN AN DEN TISCH UND LASSEN ES SICH SCHMECKEN. FALLS SIE EIN WENIG UNGEÜBT SIND EINE GANS ZU ZERLEGEN EMPFEHLEN WIR WWW.LECKER.DE SUCHBEGRIFF:

GANS TRANCHIEREN

ODER BESTELLEN SIE TRANCHIERT

WENN SIE HILFE BRAUCHEN RUFEN SIE EINFACH AN !