WIR KOCHEN IHR FESTESSEN!

Abholung Dienstag bis Samstag.
Vorbestellung 48 Stunden.

ALTES BRAUHAUS

Grapengießerstraße 11 / 21335 Lüneburg
Fon: +49 4131 721277 / info@brauhaus-lueneburg.de
WhatsApp: +49 176 22616727

ALTES BRAUHAUS

Festschmaus

BRAUHAUS FÜR ZUHAUS

Gans & Ente außer Haus!
11.11. bis 23.12.
Vorbestellung bis 20.12.

GANS AUS DEM HÄUSCHEN

Gans tranchiert oder im Ganzen
vorgegart, kalt mit Beilagen und Anleitung. Kartoffelklöße mit Schmelze, Rosenkohl in Speck und brauner Butter, Apfelrotkohl mit Cranberries, glasierte Maronen, Gänsejus, Selleriepüree.
Inkl. 1. Fl. Rotwein

Für 4 Pers. ..... **195 €**

ENTE GUT, ALLES GUT

Ente tranchiert oder im Ganzen
vorgegart, kalt mit Beilagen und Anleitung. Handgedrehte Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, glasierte Maronen und Entenjus.

Für 2 Pers. ..... **78 €**

fertig gegart und portioniert

in Beuteln vakuumiert verpackt

im praktischen Brauhaus Karton

natürlich mit leckeren Beilagen

ZUBEREITUNG

Gans oder Ente (ausgelöst/tranchiert)

1. Backofen Umluft 200 - 210 °C vorheizen.
2. Beilagen im Wasserbad (nicht kochen) 15 - 20 min ziehen lassen.
3. Ente/Gans auf ein Blech mit 1 Tasse Wasser angießen.
4. Gans/Ente auf dem Blech mit Alufolie bedecken.
5. Zeit im Backofen:
   Ente: 20 - 25 min Umluft. Davon die letzten 5 min mit Grillfunktion unter Beobachtung!
   Gans: 35 - 45 min Umluft. Davon die letzten 5 min mit Grillfunktion unter Beobachtung!