ALTES BRAUHAUS · LÜNEBURG

BRAUHAUS FÜR ZUHAUS

Gans & Ente aus dem Brauhaus



Vorbestellung
bis 20.12.

Wir kochen dein Festessen · ab sofort bis 23.12.



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

inklusive 1 Flasche Rotwein

für 4 Personen · 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 Personen · 78 €

Abholung Dienstag bis Samstag · Vorbestellung 48 Stunden vorher, spätestens bis 20.12.
Telefon 04131 72 12 77 · WhatsApp 0176 22 61 67 27 · info@brauhaus-lueneburg.de

FERTIG FÜR ZUHAUS

ganz entspannt



fertig gegart und portioniert



in Beuteln vakuumiert verpackt



im praktischen Brauhaus-Karton



natürlich mit leckeren Beilagen

ZUBEREITUNG

Gans oder Ente (ausgelöst/tranchiert)

1. Backofen auf 200 bis 210 °C Umluft vorheizen.
2. Beilagen 15 bis 20 Minuten im Wasserbad ziehen lassen, nicht kochen.
3. Ente oder Gans auf ein Blech legen und mit 1 Tasse Wasser angießen.
4. Gans oder Ente auf dem Blech mit Alufolie bedecken.
5. Zeit im Backofen: **Ente** 20 bis 25 Minuten Umluft, **Gans** 35 bis 45 Minuten Umluft. Jeweils die letzten 5 Minuten mit Grillfunktion, unter Beobachtung!

Guten Appetit!

WIR KOCHEN DEIN FESTESSEN

Jetzt vorbestellen

Zeitraum
ab sofort bis 23.12.

Abholung
Dienstag bis Samstag

Vorbestellung
48 Stunden vorher, spätestens bis 20.12.

Bestellen
Telefon 04131 72 12 77
WhatsApp 0176 22 61 67 27

ALTES BRAUHAUS

Altes Brauhaus · Grapengießerstraße 11 · 21335 Lüneburg · info@brauhaus-lueneburg.de