

“Unwrap Deliciousness”

Gans to go

vom 11.11.-26.12.2021

Bestellen Sie Ihren leckeren Gänsebraten bei uns & verwöhnen Sie Ihre Liebsten daheim.

Gern nehmen wir Ihnen dabei etwas Arbeit ab.

Wir bereiten Ihre Gans küchenfertig im Niedertemperatur-Garverfahren schonend zu.

Ihre Gans wird dadurch knusprig, zart und saftig. Auf Wunsch mit Beilagen.

Gans für 4 Personen inkl. Bratensauce

Fertig zubereiteter Braten, bereits für Sie von der Karkasse genommen

€ 89,-

Gans inkl. Beilagen: Apfelrotkohl, Speckrosenkohl und Kartoffelklöße

€ 109,-

Suppe als Vorspeise: Gänseconsommé mit Gänseklein und Gemüse

zzgl. € 20,-

Flasche Rotwein 0,75l - Weingut Manz, Cuvée „Gänsehaut pur“ zzgl. € 19,-

Dienstag bis Sonntag, fertig vakuumiert und verpackt zur Selbstabholung. O.g. Preise gelten für 4 Pers.

Pro 2 Pers. bereiten wir eine halbe Gans vor - Bestellung somit auch für 2, 4, 6... Personen möglich.

Ergänzende Gerichte für Vegetarier und Kinder sowie Dessert, Getränke etc. möglich.

Wir bitten um rechtzeitige Bestellung (mind. 2 Tage) im Voraus unter Tel. 0341-3937670

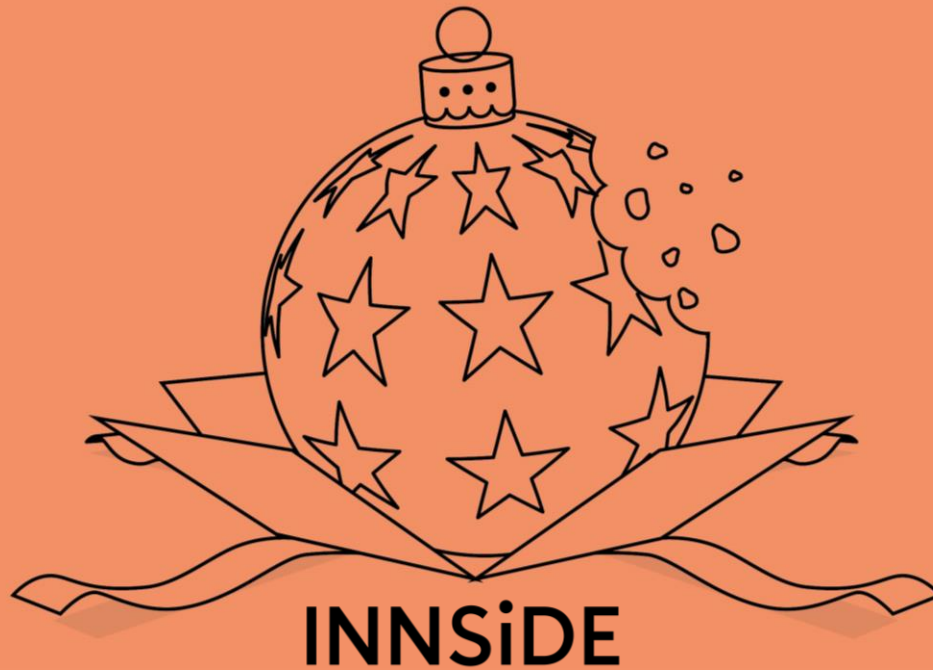
INNSiDE

BY MELIÄ

www.syndeo-leipzig.de

Innside by Meliä Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

“Unwrap Deliciousness” Gans to go



BY MELIÄ

Inside by Meliä Leipzig (am Ring, gegenüber der Thomaskirche) – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

“Unwrap Deliciousness”

Zusätzlich bestellbar als vegetarische Alternative:
Ebli Weizen Risotto mit winterlichem Gemüse, Räuchertofu und Parmesan € 14,-

Kinderessen je € 5,-:
Penne mit Tomatensauce & Käse
oder
Milchreis mit Beerenragout

Dessert:
Winterliches Topfen-Soufflé mit Beerenragout € 9,-

Vor dem Servieren zu Hause:

- Heizen Sie Ihren Backofen auf 150°C vor
- Gans mit Hautseite nach oben auf das Backblech legen
- in das Backblech 0,5 cm (ca. 250 – 300 ml) heißes Wasser angießen
- alles für 15 Minuten in den Ofen schieben (auf mittlerer Schiene)
- anschließend den Ofen auf 190°C hoch drehen
- und für weitere 10 – 15 Minuten unter Beobachtung backen bis die Haut knusprig ist
- (Während sich die Gans im Ofen befindet, entnehmen und erhitzen Sie die Beilagen)
- Gans und Beilagen anrichten und servieren

- zum Dessert das Topfen-Soufflé für ca. 30s bei ca. 500W in der Mikrowelle erwärmen
dazu das Beerenragout im Topf erwärmen oder nach belieben kalt servieren

INNSiDE

BY MELIÄ

www.syndeo-leipzig.de
Innside by Meliä Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig