

“Unwrap Deliciousness”

Gans to go

vom 11.11.-26.12.2026

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 Gänsebraten, bereits für Sie von der Karkasse genommen

inkl. Beilagen: Apfelrotkohl, Speckrosenkohl und Kartoffelklöße

€ 149,- komplett für 4 Personen bzw. € 79,- pro 2 Personen

Suppe als Vorspeise: Gänseconsommé mit Gänseklein und Gemüse

zzgl. € 25,- für 4 Personen bzw. € 15,- pro 2 Personen

Flasche Rotwein 0,75l - SPÄTBURGUNDER Weingut Martin Schmidt, Bio-Wein,
Vulkanlöss, Baden, Deutschland, trocken, rubinrot mit fester und geradliniger Struktur,
charakterstark und angenehm ausbalanciert zu 49,00 €

Tägl. möglich, Montag bis Sonntag, fertig vakuumiert und verpackt zur Selbstabholung.

O.g. Preise gelten für 4 Personen.

Pro 2 Personen 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 MELIÁ

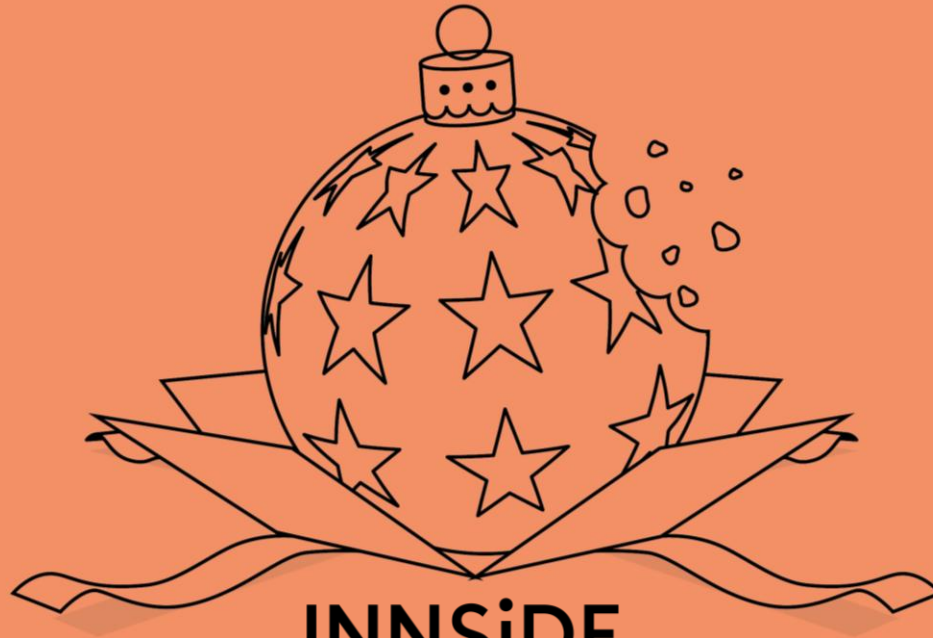
www.syndeo-leipzig.de

Innside by Meliá Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig



“Unwrap Deliciousness”

Gans to go



INNSiDE

BY MELIÃ

Inside by Meliã Leipzig (am Ring, gegenüber der Thomaskirche) – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig – Tel 0341-3937670

“Unwrap Deliciousness”

Zusätzlich bestellbar als vegetarische Alternative:
Ebli Weizen Risotto mit winterlichem Gemüse, Räuchertofu und Parmesan € 22,-

Kinderessen je € 9,50:
Penne mit Tomatensauce & Käse
oder
Milchreis mit Beerenragout

Dessert:
Winterliches Topfen-Soufflé mit Beerenragout € 10,-

Vor dem Servieren zu Hause:

- Heizen Sie Ihren Backofen auf ca. 160°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 ca. 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
Tel.: 0341 - 3937670
Innside by Meliä Leipzig – Gottschedstraße 1 – 04109 Leipzig

