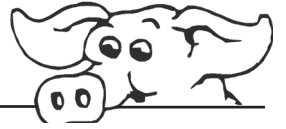




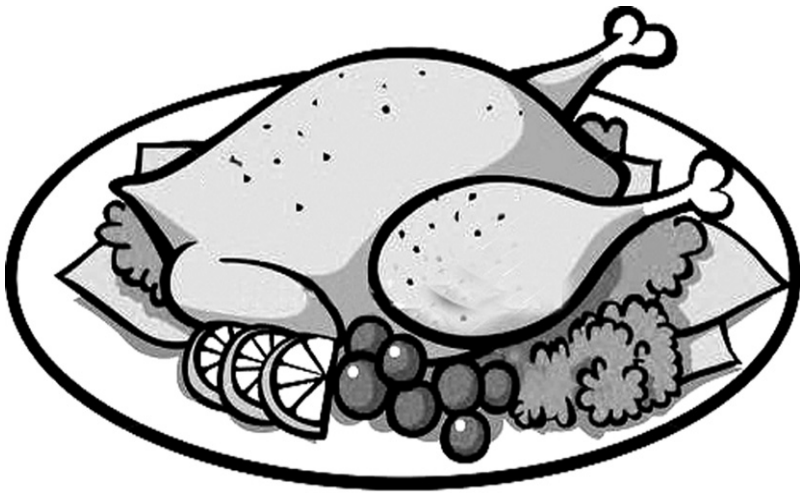
METZGEREI
Claudius

Inh. Markus Bliefner, e.K.



Aggertal Catering • Imbiss • Backshop • Metzgerei

Planen Sie Ihr Festessen ganz nach Lust und Laune !



Eine gute Idee...

Gans ohne Mühe !

Wann haben Sie zuletzt duftenden Gänsebraten auf den Tisch gebracht? Hier ist die beste Gelegenheit für Sie, bei Ihren Gästen großen Eindruck zu machen. Ab sofort bieten wir einen ganz besonderen Service: *
Sie bestellen, wir bereiten vor. Sie haben die Wahl zwischen einer halben oder einer ganzen Gans:

Delikat gebraten - nur noch im Ofen erwärmen!

Und damit es eine runde Sache wird, werden die traditionellen Beilagen (Apfelrotkohl, Kartoffelklöße sowie Gänsefett und Bratensauce) gleich mitgeliefert. Einen Vordruck für Ihre Bestellung und Hinweise zur Zubereitung finden Sie auf der Rückseite.

Unser Chefkoch rechnet

für je 2 Personen:

1/2 Gans, 6 Kartoffelklöße, 2 Portionen
Apfelrotkohl, Gänsefett und Bratensauce

für je 4 Personen:

1/1 Gans, 12 Kartoffelklöße, 4 Portionen
Apfelrotkohl, Gänsefett und Bratensauce

Preis pro Portion **16,95 €**

METZGEREI
Claudius

Inh. Markus Bliefner, e.K.

Aggertal Catering • Imbiss • Backshop • Metzgerei

Hauptstraße 25

51766 Engelskirchen-Ründeroth

Tel. 02263/6356

Fax 02263/6383

info@metzgerei-claudius.de

www.metzgerei-claudius.de

* Auch für die Weihnachtstage. Bitte anfragen.



Sie können Ihre Bestellung aufgeben:*

per Fax:
02263/6383

per Telefon:
02263/6356

und im Geschäft:
Hauptstraße 25

Meine Bestellung:

Hiermit bestelle ich für ein Gänsefestessen _____ 1/2 Gans

_____ 1/1 Gans

Ich hole die Bestellung am _____ um _____ Uhr in Ränderoth ab.

Name: _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

für telefonische Rückfragen tagsüber erreichbar unter _____

Bitte unbedingt angeben!

Ort	Datum	Unterschrift
-----	-------	--------------

*Benutzen Sie diesen Vordruck für Ihre Bestellung:

Wichtig! Bitte aufbewahren!

Zubereitungshinweise:

Gans: Backofen (Umluft) auf 160° C vorheizen. Die Gans in der Alufolie ca. 40 Minuten auf einem Backblech erhitzen. Wenn Sie einen höheren Bräunungsgrad Ihrer Gans wünschen, öffnen Sie die Folie während der letzten 5-10 Minuten der Garzeit und stellen den Ofen auf 180° C.

Apfelrotkohl: Den Rotkohl aus dem Vakuumbbeutel entnehmen und in einem Topf oder der Mikrowelle bis zur Verzehrtemperatur erhitzen.

Klöße: Die Kartoffelklöße aus der Verpackung nehmen und in heißem, gesalzenem Wasser 15 Minuten lang köcheln.

Bratensauce: Die Sauce in einen Kochtopf geben und erhitzen.

Verbraucherhinweise: Zutaten: Gans, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Gänseschmalz, Bratensauce
Aufbewahrung im Kühlschrank bei +7 ° C

Guten Appetit!