



GANS TO GO

*Das perfekte Weihnachtsmenü
von der Lobetaler Küche*



Bestellen Sie bitte bis zum 10. Dezember

- 1 Gans für 4 Personen ausgelöst mit Rotkohl, Grünkohl, Klöße und Soße im Vakuumbbeutel
- Preis pro Gans für den Kunden 100 Euro
- Wir bitten um eine Anzahlung von 50 Euro
- Abholung in Thermobox mit Anleitung am 23.12.2020

Sie erhalten von uns als Dankeschön ein kleines Präsent (Lobetaler Bio Joghurt oder eine Flasche Wein)

Bestellungen an:

Per E-Mail: verpflegung@lobetal.de

Per Telefon: 03338 66 635

Vor Ort: Montag - Freitag,

7:00 Uhr bis 13:30 Uhr

Restaurant im Bonhoeffer-Haus

Bonhoefferweg 1,

16321 Bernau bei Berlin/OT Lobetal



Bitte bestellen Sie mit dem Bestellformular auf der Rückseite oder geben Sie bei der Bestellung die entsprechenden Angabe an.

Hoffnungstaler Stiftung
Lobetale

Bethel 

GANS TO GO

Das perfekte Weihnachtsmenü
von der Lobetaler Küche



Hinweise zur Zubereitung

- Den Beutel mit der Gans kurz unter der Schweißnaht aufschneiden.
- Die Gans mit dem Fond auf ein tiefes Backblech geben. Die Hautseite nach oben und portionieren.
- Den Beutel mit einem Schluck warmen Wasser ausspülen und mit auf das Blech geben.
- Das Blech auf mittlerer Höhe in den Backofen einschieben, ca. 45 Minuten bei 170°C – 180°C auf Umluft erhitzen; dabei wird die Haut wieder knusprig.
(ACHTUNG! Jeder Ofen heizt anders, also immer kontrollieren und je nach Bedarf und Zeit die Temperatur regeln.)
- Beilagen bei kleiner Hitze in ausreichend große Töpfe geben und unter ständigem Rühren erhitzen.
Alle Speisen sind bereits fertig gegart und müssen daher nur erhitzt werden.
- Die Klöße in siedendes, gesalzenes Wasser geben, so dass sie leicht schwimmen. Einmal aufstoßen und kurz ziehen lassen. Richten Sie nun alles in vorgewärmte Schüsseln an.

Einen guten Appetit und eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit wünscht Ihnen

Ihre Lobetaler Küche

Ihre Bestellung

Name, Vorname:

Anschrift:

Rückrufnummer:

Mail Adresse:

Anzahlung getätigt am:

Abholung soll erfolgen am:

Bestellen Sie bitte bis zum 10. Dezember