



ZUM GOLDENEN LÖWEN

Hotel

Betriebsferien ab 24. Dezember 2022

- Nur Abholung möglich! -

Abholtag (Do. Ruhetag):

Mo Di Mi Fr Sa So

Abholdatum (TT/MM/JJJJ):

/ /

Bitte Abholuhrzeit wählen (Ausgenommen Mo. + Sa. mittags, da geschlossen!):

12:00 - 12:30 Uhr 12:30 - 13:00 Uhr 13:00 - 13:30 Uhr 13:30 - 14:00 Uhr
 18:00 - 18:30 Uhr 18:30 - 19:00 Uhr 19:00 - 19:30 Uhr 19:30 - 20:00 Uhr

Vor-/Nachname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

>>> Bitte beachten (Weihnachtsgans) <<<

Fertige Gänse zum Selbsterwärmen inkl. Beilagen können nur am 23. Dezember zwischen 10 - 15 Uhr abgeholt werden.

Anleitung zur Zubereitung auf der 2. Seite!

Ganze Gans (8 Klöße, 4 Bratäpfel, Rotkohl, Sauce - für 4 Personen)

Preisspalte wird vom Personal ausgefüllt! Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.!

Gans (Rohgewicht ca. 4,6 kg) ohne Maronen € 150,00 Menge _____ mit Maronen € 158,00 Menge _____ Preis _____

Zerteilung pro Gans € 6,00 Preis _____

Einzelportion (2 Klöße, 1 Bratapfel, Rotkohl, Sauce) - Gilt nur in Verbindung ganze Gans oder am 23. Dezember

Gänsebraten ohne Maronen € 39,00 Menge _____ mit Maronen € 41,00 Menge _____ Preis _____
(Viertel Gans)

Extras

Beilagen-Paket € 15,00 Menge _____ Preis _____
(4 Klöße, 2 Portionen Rotkohl, 2 Portionen Sauce)

Gänseschmalz 1 Portion (250 gr.) € 3,30 Menge _____ Preis _____

Bemerkungen: _____ Gesamtpreis _____

- Unser Angebot ist ausschließlich wie aufgeführt. Abweichungen können nicht berücksichtigt werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis! -

Bei Abholung wird **direkt vor Ort** bezahlt.

Boxen/Einsätze sind am **nächsten Tag** zu unseren Öffnungszeiten zurück zu bringen!

Ausnahme: Die Weihnachtsgans (23.12.) ist in Einweg-Verpackungsmaterial verpackt.

Formular direkt senden!

Oder speichern Sie das ausgefüllte Formular und senden es anschließend per E-Mail an unten stehende Adresse:



ZUM GOLDENEN LÖWEN

Hotel

>>> Am 23. Dezember zwischen 10 - 15 Uhr abholen <<< Ihre Weihnachtsgans vom Goldenen Löwen...

Wir bereiten Ihre Gans mit Beilagen und Sauce verzehrfertig vor. Nach entsprechender Kühlung müssen Sie diese nur noch an den Weihnachtstagen erhitzen.

Anleitung:

- Gans bei 120 Grad in den vorgeheizten Ofen mit einer Schüssel Wasser stellen (verhindert das Austrocknen der Gans).
- Nach ca. 30-45 Minuten Grillfunktion zuschalten, Temperatur auf 180 Grad erhöhen, Bräunungsgrad beobachten.
- Zwischendurch Klöße in siedendes leicht gesalzenes Wasser geben und ca. 25 Minuten ziehen lassen, die anderen Beilagen wie Rotkohl, Sauce erhitzen.

... Ihre Küche bleibt fast sauber! Guten Appetit!

