



Gänse-Bestell-Formular

ZUM GOLDENEN LÖWEN

Hotel - Restaurant

Abholung **Lieferung** Pauschale „Ganze Gans“ € 12,00

Liefergebiete: Kelkheim-Münster/-Mitte/-Hornau, Fischbach, Liederbach, Hofheim Nord, Bad Soden

Betriebsferien ab 24. Dezember 2021

Abhol-/Liefertag (**Do. Ruhetag**):

Abhol-/Lieferdatum (TT/MM/JJJJ):

Mo Di Mi Fr Sa So / /

Bitte Abhol-/Lieferzeit 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 - Rohgewicht 4,6 kg - (8 Klöße, 4 Bratäpfel, Rotkohl, Sauce - für 4 Personen)

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

komplett (inkl. Klößen und Rotkohl)	<input type="checkbox"/> ohne Maronen € 104,00	Menge _____	<input type="checkbox"/> mit Maronen € 110,00	Menge _____	Preis _____
ohne Klöße	<input type="checkbox"/> ohne Maronen € 100,00	Menge _____	<input type="checkbox"/> mit Maronen € 106,00	Menge _____	Preis _____
ohne Rotkohl	<input type="checkbox"/> ohne Maronen € 100,00	Menge _____	<input type="checkbox"/> mit Maronen € 106,00	Menge _____	Preis _____
ohne Klöße, ohne Rotkohl	<input type="checkbox"/> ohne Maronen € 100,00	Menge _____	<input type="checkbox"/> mit Maronen € 106,00	Menge _____	Preis _____
Zerteilung	<input type="checkbox"/> pro Gans € 6,00				Preis _____
Lieferpauschale (egal wie viele Gänse)	€ 12,00				Preis _____

Einzelportion (2 Klöße, 1 Bratapfel, Rotkohl, Sauce)

Gänsebraten (Viertel Gans)	<input type="checkbox"/> ohne Maronen € 26,00	Menge _____	<input type="checkbox"/> mit Maronen € 27,50	Menge _____	Preis _____
--------------------------------------	---	-------------	--	-------------	-------------

Extras

1 Portion Sauce	<input type="checkbox"/> ohne Maronen € 2,00	Menge _____	<input type="checkbox"/> mit Maronen € 3,50	Menge _____	Preis _____
1 Kloß	€ 1,50			Menge _____	Preis _____
1 Bratapfel	€ 1,50			Menge _____	Preis _____
1 Portion Rotkohl	€ 2,50			Menge _____	Preis _____
1 Portion Gänseschmalz (250 gr.)	€ 2,80			Menge _____	Preis _____

Bemerkungen: _____

Gesamtpreis _____

Bei Abholung wird **direkt vor Ort** bezahlt. Bei Lieferung wird in **BAR bei Übergabe** bezahlt. Geräte/Boxen sind am **nächsten Tag** zu unseren Öffnungszeiten zurück zu bringen!

Formular direkt senden!

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



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

Wir bereiten Ihre Gans mit Beilagen und Sauce speisefertig vor
und an den Weihnachtstagen müssen Sie diese nur noch 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 die Beilagen erhitzen
- ... Ihre Küche bleibt fast sauber! Guten Appetit!

Bestellen Sie gleich Ihre „Weihnachtsgans“

