



# 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!

