

**ganze  
Weihnachts-Gans  
mit Beilagen für 5 Personen  
zur Abholung am 25.12.2020**

**schonend gebratene, knusprige Weihnachtsgans**

mit leichter und fruchtiger Rotwein-Orangen-Sauce,  
frischem und klassischem Apfel-Holunder-Rotkohl,  
hausgemachten und handgeformten Kartoffel-Klößen

Telefonisch unter 0 52 78 – 9 525 989 oder  
per E-Mail an [Info@HotelAmJakobsweg.de](mailto:Info@HotelAmJakobsweg.de)

- nur auf Bestellung bis 15.12.2020 für € 69,00
- nur auf Bestellung bis 21.12.2020 für € 79,00

Die traditionell und klassisch zubereitete Weihnachtsgans wird gefüllt mit frischen Kräutern und Äpfeln aus dem eigenen Garten sowie mit Orangen. Im Ofen wird die Gans langsam und schonend gebraten. Ihre Haut wird alle 30 Minuten mit einer Honig-Rotwein-Sauce bestrichen, bis sie schön knusprig geworden ist.

Für die Gänse-Rotwein-Orangen-Sauce wird ein hochwertiger Orangen-Direkt-Saft verwendet zusammen mit einem leichten Rotwein und einem Gänse-Fond. Dazu gibt es frischen Apfel-Holunder-Rotkohl und handgeformte Kartoffelklöße.

Die Gans und die Beilagen werden umweltfreundlich und servierfertig in Porzellanschalen in einer Warmhalte-Leihbox zur Abholung bereitgestellt. Das Porzellan kann (schmutzig) in der Leihbox ein paar Tage später zurückgebracht werden.

So fällt kein Abfall an. Und alles kann sofort servierfertig aus der Box direkt auf den Tisch kommen. Vorspeisen, Desserts und Getränke entnehmen Sie bitte unserer Standard-Speisekarte und können natürlich dazu bestellt werden.

Stressige und langwierige Zeiten in der Küche entfallen, Sie haben als Gastgeber mehr Zeit für Ihre Gäste und Familie.

Die Gans und Beilagen sind vorgesehen für 5 Personen, der aktuell zugelassenen Anzahl Personen, die sich coronabedingt treffen dürfen.

Sollten über Weihnachten 10 Personen erlaubt sein, die sich treffen dürfen, dann können Sie natürlich auch einfach zwei Gänse bestellen.

Vielen Dank und ein gesegnetes Fest!

