

So wird's ein Genuss!

Ganze Gans:

Da die Gans bereits küchenfertig (vorgegart) ist, müssen nur noch folgende Schritte befolgt werden, um die Gans aufzuwärmen:

Schieben Sie die Gans je nach Ofen für ca. 40–45 Minuten bei ca. 130 Grad (Umluft) in den Ofen. Damit die Gans schön knusprig wird, zum Schluss nochmal ca. 5 Minuten auf Grillfunktion oder Oberhitze 220 Grad im Ofen lassen. Danach tranchieren Sie die Gans.

Variante 2

(einzelne Gänsebrust/Gänsekeule oder Bauernente):

Schieben Sie die Gänsebrust/Gänsekeule/Bauernente je nach Ofen für ca. 15 Minuten bei ca. 130 Grad (Umluft) in den Ofen. Damit die einzelnen Teile schön knusprig werden, zum Schluss nochmal ca. 5 Minuten auf Grillfunktion oder Oberhitze 220 Grad im Ofen lassen. Alternativ können Sie die Teile zum Schluss auch auf der Haut schön kross in der Pfanne braten.

– Anleitung zum Erwärmen der Speisen –

Rotkohl:

Nehmen Sie den Rotkohl aus dem Beutel und erwärmen Sie diesen im Kochtopf oder ohne Beutel in der Mikrowelle. Geben Sie ggf. etwas Wasser hinzu, damit der Rotkohl nicht ansetzt und die Konsistenz stimmt.

Klöße:

Lassen Sie die Klöße in dem Beutel und legen Sie diese ins heiße, aber nicht kochende Wasser und erwärmen sie für 10–15 Minuten. Dann entfernen Sie den Beutel und servieren die Klöße.

Alternativ können Sie die Klöße auch ohne Beutel in der Mikrowelle erhitzen oder die Klöße ohne Beutel auf ein Backblech unter die Gans 10–15 Minuten bei 130 Grad Umluft erhitzen.

Soße:

Nehmen Sie die Soße aus dem Beutel und kochen Sie diese im Topf auf. Falls die Soße Ihnen zu dickflüssig ist, geben Sie etwas Wasser hinzu. Falls Ihnen die Soße zu flüssig erscheint, können Sie diese mit etwas Mondamin andicken.

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten, besinnliche Feiertage & einen guten Start ins neue Jahr.

Bleiben Sie gesund!

Ihre Familie Hennies und Team

Hennies
Hotel & Restaurant

GENIEßEN SIE DIE
Weihnachtszeit
GAN,,S“ OHNE STRESS,
AUCH ZU HAUSE



Hotel Hennies

Hannoversche Straße 40
30916 Isernhagen
Telefon: 0511/90180
rezeption@hotel-hennies.de
www.hotel-hennies.de

Hennies
Hotel & Restaurant

Ab sofort täglich
Gänseessen zu Hause
auch am 23.12. & 24.12.

- auf Vorbestellung -

1 ganze Gans im Stück

ca. 4.800 g Frischgewicht (für 4-5 Personen)

- ohne Beilagen 139,00 €
- mit allen Beilagen (Rotkohl, Klöße und/oder Salzkartoffeln, Soße) inkl. 159,00 €

Gänsebrust (1 Portion)

- ohne Beilagen 25,00 €
- mit allen Beilagen (Rotkohl, Klöße und/oder Salzkartoffeln, Soße) 30,00 €

Gänsekeule (1 Portion)

- ohne Beilagen 25,00 €
- mit allen Beilagen (Rotkohl, Klöße und/oder Salzkartoffeln, Soße) 30,00 €

1 ganze Bauernente
(für 2-3 Personen)

- ohne Beilage 59,00 €
- mit allen Beilagen (Rotkohl, Klöße und/oder Salzkartoffeln, Soße) 69,00 €

Wichtige Information

Bitte beachten Sie, dass die Abholung am 23. & 24.12. zwischen 10:00 & 12:00 Uhr erfolgen muss, sonst nach Absprache. Gerichte können bis zu 3 Tage vor Verzehr abgeholt werden.

Alle Speisen sind verzehrfertig vakuumiert und müssen nur noch erwärmt werden (siehe Anleitung auf der nächsten Seite).

