

## „Gänsetaxi“ Anleitung für die kalte Gans

Sie möchten für Sich oder Ihre Gäste, daheim Gänsebraten servieren?

Die Klöße (ohne Tüte) in siedendes Salzwasser geben

Rotkohl (mit der Tüte) in ein heißes Wasserbad geben für ca. 15 Minuten, knapp unter dem Siedepunkt

Die Gänse mit der Tüte in ein heißes Wasserbad geben, ebenfalls 15 Minuten

Anschließend aus der Tüte nehmen, und ca. 5-10 Minuten bei Oberhitze in den Backofen geben (je nach gewünschter Knusprigkeit und Farbe)

Tipp: In den Bräter oder Backblech etwas gesalzenes Wasser oder Rotwein dazu geben!

Die Bratäpfel gemeinsam/ zeitgleich mit der Gans in den vorgeheizten Ofen geben

### Lieferadresse:

Name: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_



Ihr

## Historisches Gasthaus Buschkamp

schickt Ihnen das

## „Gänsetaxi“

Sie möchten für sich und ihre Gäste daheim, Gänsebraten servieren?



Unser „Gänsetaxi“ bringt es Ihnen gerne.

## Familiengans

Eine „Frische Freilandgans“ mit Beifußjus, Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel

*Preis 140,00 € pro Gans mit Beilagen*

*inklusive 1 Flasche Merlot*

## Zusätzliche Portion Gans

„Frische Freilandgans“ mit Beifußjus, Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel

*Preis 35,00 € pro Portion*

## Geröstete Maronen

*Preis 3,50 € pro Portion*

Lieferung:

Uhrzeit:

Heiß

Abholung

Uhrzeit:

Kalt

Wir liefern Ihnen im November und Dezember im  
Umkreis von 10 km Frei Haus.

Weitere Entfernungen auf Anfrage!

Bitte sprechen Sie uns an.

Persönlich, telefonisch unter **0521/492800** oder per  
Email an [info@museumshof-senne.de](mailto:info@museumshof-senne.de)

## Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce und Feldsalat

*Portion 8,50 €*

Rapunzelsalat mit Speck,  
Croutons und Hausdressing

*Portion 6,50 €*

## Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

*Glas 3,00 €*

Mousse von Valrhona-Schokolade  
mit Vanillesauce

*Glas 3,80 €*

## (F)eingemachtes

Gänseschmalz mit Röstzwiebel und Apfel

*Glas 3,00 €*

## (F)eingemachtes

Buschkamps Gänserillettes

*Glas 3,00 €*