

Gänsetaxi-Anleitung für die kalte Gans

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.

Ihre Lieferadresse

Name

Adresse

Telefon

E-mail

**EINE GENUSSVOLLE HERBST- UND WINTERZEIT!
IHR BUSCHKAMP-TEAM**

MUSEUMS HOF
SENNE BIELEFELD

Inhaber Silvio Eberlein
Historisches Gasthaus Buschkamp
und Auberge le Concarneau
Buschkampstraße 75 . 33659 Bielefeld
Telefon +49 (0) 521 492800

www.museumshof-senne.de



GENUSS VOLLE ZEITEN

**WIR LIEFERN AB NOVEMBER WIEDER
DIREKT ZU IHNEN NACH HAUSE!**



Sie möchten Ihren Gästen daheim Gänsebraten servieren?

und / oder Weihnachten entspannt mit Ihrer Familie genießen ohne viel Vorbereitungszeit in der Küche?

Unser **Buschkamp-Gänsetaxi** bringt Ihnen unsere köstlichen Gerichte bequem nach Hause.

Einfach alles Gewünschte in diesem Flyer **ankreuzen**, uns zuschicken oder beim nächsten Besuch direkt bei uns abgeben, uns anrufen oder uns eine Mail schreiben. Wir liefern im November und Dezember im Umkreis von 10 Kilometern frei Haus (Heiligabend, den 24.12. keine Bestellung und Lieferung möglich; am 25. und 26.12. nur Abholung im Restaurant). Weitere Entfernungen gerne auf Anfrage. **Telefon 0521 - 49 28 00**

Familiengans

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

Preis 160,00 € pro Gans mit Beilagen
inklusive 1 Flasche Merlot

Portionen:

Zusätzliche Portion Gans

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

Preis 40,00 € pro Portion

Portionen:

Geröstete Maronen

Preis 4,50 € pro Portion

Portionen:

Wir liefern Sie holen ab

Datum


Uhrzeit


Datum

Uhrzeit


heiß kalt


Vorspeisen

 Gebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce und Feldsalat, Portion 8,50 €
Portionen:


 Rapunzelsalat mit Speck, Croutons und Hausdressing, Portion 6,50 €
Portionen:


Desserts

 Panna Cotta mit Fruchtsauce
Glas 4,00 €
Portionen:

 Mousse von Valrhona-Schokolade mit Vanillesauce, Glas 4,80 €
Portionen:

(F)eingemachtes

 Gänseschmalz mit Röstzwiebeln und Apfel, Glas 4,00 €
Portionen:

 Buschkamps Gänserillettes
Glas 4,00 €
Portionen:



Guten Appetit