

Gänseessen

ZU SANKT MARTIN

Vorspeise

Consommé von der Gans
mit hausgemachten Kräuterflädle
7,00 €

Hauptgang

Geschmorter Gänsebraten im Orangenjus mit Bratapfel
dazu wahlweise Meraner Rosenkohl oder hausgemachter Rotkohl
und Schupfnudeln oder Serviettenknödel
28,00 €

Dessert

Herrencreme
hausgemacht, unverwechselbar
mit einem ordentlichen Schuss Rum
und Schokoraseln
5,00 €



HANSEN

FEINE KOST

FLEISCHER-FACHGESCHÄFT · FEINKOST · CATERING
STEINSTRASSE 3 · 48291 TELGTE · TEL. 02504/1625
INFO@FLEISCHEREI-HANSEN.DE · FLEISCHEREI-HANSEN.DE

Gänseessen

BESTELLFORMULAR

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung. Bestellungen telefonisch
oder mit diesem Bestellformular bis zum 13.11.2023

VORNAME/NAME _____

TELEFON _____

Vorspeise: _____ Portionen

Hauptgang: _____ Portionen

Dessert: _____ Portionen



Frisch versiegelt ist das Menü 4 Tage gekühlt haltbar.
Abholung der Speisen am 15.11. von 10.30 – 18.30 Uhr
und 16.11.2023 von 9.00 – 13.30 Uhr

HANSEN
FEINE KOST

FLEISCHER-FACHGESCHÄFT · FEINKOST · CATERING
STEINSTRASSE 3 · 48291 TELGTE · TEL. 02504/1625
INFO@FLEISCHEREI-HANSEN.DE · FLEISCHEREI-HANSEN.DE