

Gänseessen

ZU SANKT MARTIN

Vorspeise

Consommé von der Gans
mit hausgemachten Kräuterflädle
8,00 €

Hauptgang

Geschmorter Gänsebraten im Orangenjus mit Bratapfel
dazu wahlweise Meraner Rosenkohl oder hausgemachter Rotkohl
und Schupfnudeln oder Serviettenknödel
29,00 €

Dessert

Herrencreme
hausgemacht, unverwechselbar
mit einem ordentlichen Schuss Rum
und Schokoraspeln
6,00 €



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 12.11.2025

VORNAME/NAME _____

TELEFON _____

Vorspeise: _____ Portionen

Hauptgang: _____ Portionen

Dessert: _____ Portionen



Frisch versiegelt ist das Menü 4 Tage gekühlt haltbar.
Abholung der Speisen am 14.11. von 10.30 – 18.30 Uhr
und 15.11.2025 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