

Unser Service für Gourmets: das Gänsetaxi!

Jetzt kommt die frisch und
fertig zubereitete Gans auch
direkt zu Ihnen!



Erleben Sie die bequemste Art Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Sie möchten Zuhause oder in Ihrer Firma ein Festessen genießen, haben aber nicht die Zeit es selbst zuzubereiten? Kein Problem! Wir zaubern Ihnen eine delikate Gans und bringen sie mit unserem Gänsetaxi direkt zu Ihnen. Dazu gibt es fein gewürzten Rotkohl, glasierte Maronen, eine perfekt abgeschmeckte Sauce und gebratene Semmelknödel.

Klingt das fein für Sie? Dann bestellen Sie noch heute und bitte spätestens 2 Tage vorher Ihre Gans - entweder komplett oder portionsweise verpackt.

Was ist das Gänsetaxi?

- eine Gans für 5 Personen
- gebratene Serviettenknödel
- Kartoffelklöße
- Selleriepüree
- ausreichend Rotkohl
- ausreichend Sauce

Preis: 165 € Komplettpreis
Einzelportion(großzügig) 36 €

Preis kann sich je nach Marktsituation kurzfristig ändern

Gerne richten wir die leckere Gans auch für Ihr Firmenteam oder auch als Geschenkbox.

Natürlich haben wir schmackhafte Alternativen für Veganer. Teilen Sie uns einfach Ihre individuellen Wünsche mit!

Ab November im Landglück in Nesselried erhältlich.
Das Angebot gilt bis Januar

Gänseessen als Catering!

ins Büro oder zu Hause

Vegetarische Alternativen sind
selbstverständlich

...oder Sie genießen Ihr Gänseessen direkt
bei uns im Restaurant Landglück ob als
Menü oder Einzelgericht.

Auf Vorbestellung gerne auch am Stück
serviert.

Wir bringen die
Gans direkt zu Ihnen
–fix und fertig...



Anleitung für euer Gänsetaxi

Die Gans ist gefüllt mit Zwiebeln / Zitronen / Orangen / Knoblauch / Ingwer / Rosmarin / Thymian / Lorbeer und Ronnys Gewürzsalz und wird ca. 3 Stunden in der Röhre bei ca. 140C° gegart.

Das Warmhalten:

Bei ca. 80C° Umluft im Backofen warmhalten

die Beutelchen mit der Soße und den Beilagen können Sie auch in den Backofen bei 80 Grad legen oder in einen Topf mit heißes Wasser legen.

Die Gans kurz vor dem Servieren noch ca. 10 Minuten bei 180° Umluft im Backofen kross machen.

Tipp:

Für die Reste der leckeren Gans, also die Karkasse mit ihrer Füllung, könnt Ihr selbst zu einer guten Brühe zubereiten. Einfach alles in einen genügend großen Topf geben und ca. 2 Stunden köcheln lassen... mit Salz abschmecken und genießen!

Die Beilagen:

Glasiertes Rotkraut - Dünn geschnittenes Rotkraut 2 Tage mariniert mit Orangensaft/ Apfelsaft/ Himbeer-Essig/ Cassis/ Ingwer/ Vanille/ Piment/ Zimt/ Zucker/ Salz/ Pfeffer und gutem Rotwein langsam geschmort und abgebunden mit Maisstärke

Selleriepüree - Sellerie / Sahne / Knoblauch / Ingwer / gekocht und fein püriert / verfeinert mit Trüffel-Öl

Kartoffelklöße - Thüringer Kloßteig halb& halb gefüllt mit einem Thymian Crouton und in Stärke gerollt dann gekocht in Salzwasser mit Gänseschmalz

Gebratene Serviettenknödel - Nach dem klassischen Konzept mit Milch und Sahne eingeweicht und provenzalisch abgeschmeckt

Gewürzjus - Bekocht aus den Knochen der leckeren Gans. Rotwein(sulfite), Tomatenmark, Wurzelgemüse(Sellerie, Karotten, Zwiebeln), Zitrone, Orange, Ingwer, Lorbeer, Pfeffer, Lebkuchen Gewürze, gebunden mit Maisstärke (kann aber Spuren von Gluten, Senf enthalten)

Alle Beilagen, die in Beutel eingeschweißt sind, könnt Ihr bequem im heißen Wasser warmhalten und direkt in eine Schale umfüllen. Den Rest stellt Ihr einfach mit in den Backofen zur Gans.

Das Gan(s)e Landglückteam wünscht einen guten Appetit!

MENÜBOX FÜR DAHEIM

Beutelgerichte *** sauber / praktisch / lecker

wir beraten Sie gerne und stellen Ihr Festessen zusammen... vom Dressing bis zum Dessertgläschen.

*ob Suppe, Dressing
oder Dessert wir
bereiten alles
frisch und lecker
für euch zuhause zu.*

Zum Beispiel.

Schweinekrustenbraten

Geschmorte Rinderbäckle

Ragoutt von heimischen Wild

Hähnchenbrust mit Kräutern gebraten

Currywurst

Beilagen:

Glasiertes Rotkraut

Selleriepüree / Gegrilltes Gemüse

Kartoffelklöße / Serviettenknödel

Bestellungen per E-Mail anfrage@ronnymarzin.de

Telefon 07805 916 49 55

A top-down view of a bowl of bright yellow soup, likely pumpkin or butternut squash, served on a dark, textured stone surface. The soup is garnished with a smiley face made of dark purple or red sauce. A silver spoon lies to the right of the bowl. Several pumpkin seeds are scattered around the bowl. A piece of bread is visible on the right edge.

Das Team von Ronny Marzin
freut sich auf Sie!

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.

By

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

Nußbacher Str. 8a (hinter der Tennishalle)

77767 Appenweier-Nesselried

Telefon 07805 9165955

E-Mail anfrage@ronnymarzin.de

Website www.landglueck.com

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 17.30 Uhr - 22.00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sonntag 11.30 Uhr - 14.00 Uhr & 17.30 Uhr - 22.00 Uhr

warme Küche bis 21.00 Uhr

Das Angebot bieten wir ab dem 11.11. bis ende Januar an. Bitte bestellen Sie rechtzeitig vor, damit auch alles klappt. Die Abhol- oder Lieferzeiten werden individuell abgestimmt.