

H

H Ü B N E R ' S
FOODKONZEPT

Festessen für zu Hause

**GANS
TO GO**
„EASY QUICK“

Lieferbar ab
11.11.



Das 3 Gang Komplettpaket
zur Fertigstellung bei Ihnen zu Hause.
Alle Informationen dazu finden Sie umseitig.

SCHNELL · EINFACH · SAUBER
Nach Erhalt gekühlt 5-6 Tage haltbar!

Hübner's food-konzept
in Hamburg und Buxtehude
Zum Lehmfeld 1 | 21614 Buxtehude
Bestellungen unter: 0152 2267 76 78
info@food-konzept.de | www.food-konzept.de

Gans to Go!

„Easy Quick“

Unsere beliebte Gans als 3 Gang Package oder solo

1. Gang

Hausgemachte winterliche Kartoffelsuppe mit Steinpilzen,
Thymianhonig & frischen Kräutern (im Vakuumpack)

Hübner's Landbrot mit Curry & Nuss, dazu Orangenblütenbutter

2. Gang

Freilandgans für 4 Pers. (5 kg Rohgewicht) oder 6 Pers. (6 kg Rohgewicht)
gefüllt mit Apfel, Orange, Zwiebel, Briochebrot,
Rosmarin, Thymian, Beifuß & Waldhonig

Hausgemachter Apfelrotkohl (im Vakuumpack)

Echte Thüringer Klöße mit brauner Butter (im Vakuumpack)

Leckere Gänsesauce und Cranbeery Relish (Big Preiselbeerenkompott)
eine Flasche Rotwein

3. Gang

Omas Beerengrütze mit Zimt & hausgemachter Vanillesauce

Zubereitung Gans

1. Backofen auf 150 bis 160°C Umluft vorheizen.
2. Die in Spezialfolie verpackte, bereits fertige Gans hineingeben
und für ca. 30 bis 40 Min. erhitzen.
3. Im Anschluss die Folie entfernen, den Ofen auf Grill stellen (ohne Umluft)
und der Gans noch mal für 5 Min. die knusprige Haut verleihen.

Zubereitung Beilagen

1. Alle Beutel im Wasserbad 20 bis 30 Min. erwärmen.
(siedendes Wasser - nicht zu stark kochend)
2. Sauce ebenfalls erwärmen.
3. Zum Schluss fein anrichten und genießen!

Zubereitungszeit ca. 60 Min.

4er Package 199,00 €

6er Package 269,00 €

Solo-Gans sowie heimische Bio-Gans auf Anfrage.

Lieferung in Hamburg und Buxtehude und Umgebung,
oder Abholung in Hübner's Restaurant in Buxtehude.