

« GANS PICK UP »
Markus Herbichts
Kulinarische Köstlichkeiten für Ihr Zuhause

**Machen Sie sich weniger Stress & holen Sie sich Markus Herbichts
Weihnachtsgans nach Hause.**

Bäuerliche Hafermastgans
gefüllt mit Brioche, Dörrobst, Blattpetersilie,
geschmolzenen Zwiebeln, Maronen,
Markus Herbichts Gänsegewürz

*4-6 Personen (ca. 5,4 kg Rohgewicht) 189 €
inkl. Beilagen (35€/kg)*

ODER

Oldenburger Freilandgans vom Gänsehof Claßen
- limitiert auf 25 Stück -

gefüllt mit Brioche, Dörrobst, Blattpetersilie,
geschmolzenen Zwiebeln, Maronen,
Markus Herbichts Gänsegewürz

*4-6 Personen (ca. 5,4 kg Rohgewicht) 249 €
inkl. Beilagen (46,11€/kg)*

Beilagen

Granatapfel-Birnen-Rotkohl, Sieglinde-Kartoffelklöße mit Bröselbutter,
Markus Herbichts kaltgerührte Portwein-Preiselbeeren, Gänsejus

Wir machen die Arbeit und Sie müssen nur noch wenig Zeit investieren, um alles fertig auf den Tisch zu bringen. Wir marinieren & füllen die Gans und garen sie schonend vor. Sie müssen diese lediglich für ca. 45 Minuten im Backofen nach beiliegender Anleitung fertig garen & die Beilagen erwärmen. Die Gans ist bei gleichbleibender Qualität für fünf Tage im Kühlschrank haltbar.

ABHOLUNG JEWELNS AM

1., 8., 15., 23. DEZEMBER 2023
(Jeweils 10-16 Uhr, am 23.12. 10-14 Uhr)

**BESTELLUNGEN BITTE BIS SPÄTESTENS
3 TAGE VORHER UNTER**

INFO@SCHMELZWERK-BERLIN.de oder 0159/04021451

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen | Mehringdamm 55 | 10961 Berlin