LANDHOTEL GASTHOF BAIERNRAIN

Weihnachten dahoam

Dein Weihnachtsmenü fertig gegart - bereit zum Aufwärmen. Die Anleitung gibts von uns.

VORSPEISE

Saiblingsfilet geräuchert
auf Orange-Fenchel-Salat
und Merrettichsoße

HAUPTGANG

Gans oder Ente
mit Orangensoße, Maronen und Bratapfel
dazu Semmel- und Kartoffelknödel
sowie Preiselbeerblaukraut

DESSERT

Bratapfeltiramisu
mit Spekulatiusbrösel

PRO PERSON GANS 55 €
ENTE 45 €

Ganze Gans mit Orangensoße 110 €
Ganze Ente mit Apfelsoße 85 €
jeweils mit Maronen und Bratapfel

kleine Semmel- oder Kartoffelknödel 1,50 €/Stk.
Preiselbeerblaukraut 2,50 €/Port.

ABHOLZEIT

24. DEZEMBER 12 BIS 14 UHR

Vorbestellung bis 16.12.26 per WhatsApp
0170/8834391, telefonisch 08027/9193
oder direkt das Formular bei uns abgeben.

BESTELLFORMULAR ZUM AUSFÜLLEN & ABGEBEN - WIR HELFEN EUCH GERNE DABEI!

ABHOLZEIT: _____

NAME: _____

TELEFONNUMMER: _____

WEIHNACHTSMENÜ

	Vorspeise	**Ente**	**Gans**	**Dessert**
Anzahl				

GANS & ENTE MIT BEILAGEN

Anzahl	**Gericht**
	Ganze Gans
	¼ Gans
	Ganze Ente
	¼ Ente
	Semmelknödel
	Kartoffelknödel
	Blaukraut

☐ Aufwärmen inkl. Anleitung ☐ Direkt essen

SONSTIGES: _____