

Kochbox für daheim

Ganze ENTE für daheim

(für 2 bis 3 Personen)

Entenschmalz & Baguette, ganze Ente, eigene Soße, Quitten-Rotkraut, Kartoffelklöße
49,00 € komplett

GANS für daheim

Brust und Keule von der Gans (*ausgelöst*), eigene Soße, Quitten-Rotkraut, Kartoffelklöße
24,90 € pro Person

So ist's gedacht

Die Ente oder Gans mit den klassischen Beilagen ist schon einmal komplett zubereitet, anschließend Vakuumverpackt und gekühlt, steht im schönen Transportkarton zur Abholung bereit.
Daheim einfach nach Anleitung erhitzen (Zeitaufwand max. 30 Minuten) und entspannt genießen.

So geht's

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen, ein Blech mit etwas Wasser (unterste Schiene) und die Ente oder Gans auf einem Rost (mittlere Schiene) für ca. 25 Minuten in den Backofen geben. Quitten-Rotkraut und Soße jeweils in einem separaten Topf bei geringer Temperatur unter gelegentlichem Umrühren erhitzen. Die rohen Kartoffelklöße in kochendem Wasser mit etwas Salz 1 Minute kochen und 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.
Servieren und genießen!

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit Chili-Rosmarincroûtons **vegan**

5,90 € pro Person

Veggie

Curry mit Gelben Linsen und Gemüse (Wilder Brokkoli | Karotten | Kürbis) **vegan**

14,00 € pro Person

Dessert

Weißer Schokoladencreme mit Pflaumenragout und Spekulatius-Crumble

5,90 € pro Person

Bestellung jeweils bis Donnerstag 14.00 Uhr unter 03546-7364 oder info@strandhaus-spreewald.de

Abholung Freitag zwischen 16.00 und 18.00 Uhr

oder Samstag zwischen 11.00 und 13.00 Uhr

strandhaus-spreewald.de