



Gourmet Box

für den November 2020

Liebe Freunde, Gäste und Kunden,
wir bereiten für Sie Unsere Gourmet Box zu, für den gemütlichen Abend Zuhause.

Menü

Weißkohlsalat mit Speck, Joghurt- Kräuterdressing
und Brotchip

*

Gänsekeule oder Gänsebrust mit Apfelrotkohl,
Schlesische Kartoffelklöße und Geflügel Bratensauce

*

Eisteller mit Obstsalat und Sahne

70,00 € für zwei Personen
inkl. 1 Fl. Rotwein und 1 Fl. Weißwein

Aufwärmeanleitung:

- Den Salat auspacken und fertig, lassen Sie es sich schmecken.
- Den Gänsebraten abgedeckt im Ofen bei 130 Grad C erwärmen ca. 8 Minuten erwärmen, dann die Folie abnehmen und bei Oberhitze 200 Grad C krossen und servieren.
- Das Gemüse abgedeckt im Ofen bei 110 Grad C für 5 bis 6 Minuten erwärmen und servieren.
- Für die Klöße etwas Salzwasser in einer Pfanne erhitzen die Klöße hineinlegen, einmal aufkochen lassen zur Seite nehmen und mit Deckel 5 Minuten ziehen lassen.
- Die Sauce im gelieferten Behältnis für zwei bis drei Minuten in der Mikrowelle erwärmen oder in einen kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen, dabei ab und zu rühren.
- Das Eisdessert bis zum Verzehr im Eisfach lagern, bei Wunsch mit Obstsalat und Sahne servieren.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit. Ihr Team vom Rodetal

Wenn Sie unter Telefon: 05594-95220 vorbestellen, wäre das eine Erleichterung für uns.