



Bestellformular für Euren Festtagsbraten

Ganserl & Enten für Dahoam



bitte per Email an info@zurbrezn.de
oder per Fax an 089 – 340920

Name:	
Vorname:	
Telefonnummer:	
Emailadresse:	
Datum:	Bitte ankreuzen 24.12. 25.12.
Uhrzeit (zwischen 10:00-14:30 Uhr)	Bitte hier eintragen!

Alle Speisen sind transportfähig verpackt. Eine „Gebrauchsanweisung“ ist mit dabei.

	Preis	Anzahl
Ganze Gans ca. 4-5 Portionen, 450 ml Sauce	85,00€	
Ganze Ente ca. 3-4 Portionen. 450 ml Sauce	41,00€	
½ Gans ca. 2 Portionen, 450 ml Sauce	45,00€	
Sauce extra 200 ml	4,00€	
Kartoffelknödel ca. 90 g pro Stück	1,20€	
Semmelknödel ca. 90 g pro Stück	1,20€	
Portion Blaukraut 180 ml	2,50€	
Gefüllter Apfel mit Marzipan und Rosinen	2,50€	
Flasche Wein Heideboden rot Hannes Reeh, Burgenland 750 ml	20 €	
Flasche Wein Roter Hirsch, Weingut Geils, Rheinhessen 750 ml	15 €	

Zubereitungs-Tip für Dahoam:

Ganserl und Enten bitte im Backofen bei 120 Grad Umluft aufwärmen.
Nach ca.30 Min für weitere 5-10 Min bei Oberhitze/Grill bei 220 Grad die Haut kross werden lassen. Am besten die Haut nochmal mit Bratenfett bestreichen.

Wirtshaus Zur Brezn, Leopoldstr. 72, www.zurbrezn.de, 089 390092