



Tel.: 0421 – 56800 // Fax.: 0421 -563648 // info@nobel-moordeich.de
www.nobel-moordeich.de

*Unsere zusätzliches Angebot
für 2020:
Ganze Ente für 2-3 Personen
75,00 € mit Beilagen*

Eine vorgegarte, frische Oldenburger Weidegans für 85,00 €?

Das ist unser außer Haus Angebot für 2020

G. G.–frisch, Oldenburg- (ca 4,6 kg, OHNE Beilagen)	85,00
Beilagen pro Person	9,00
Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelkloß, Kartoffeln, Sauce	
Bratapfel pro Stück	1,50

Bitte bringen Sie Ihr Geschirr für den Transport mit.

Begrenzte Stückzahl. Ab November erhältlich.

**z.B. Am 23.12. und 26.12. bis 15h
25.12. 10-15h und 18-21h**

Nur auf Vorbestellung - weitere Termine gerne.

Am 24.12. und 01.01. ruht der Betrieb.

ABHOLUNG

Sie benötigen zur Abholung Töpfe für die Beilagen und Sauce

Ein Backblech für die Gans. Alternativ gehen auch Schalen unterschiedlicher Größe. Nicht am Vorabend ins Auto packen, die Gefäße werden kalt.

VORBEREITUNG

Tipp: Falls Sie am Vortag gekauft haben: Die Gans an dem Tag, wo Sie verzehrt werden soll, rechtzeitig aus der Kühlung nehmen, so dass diese mit Raumtemperatur in den Ofen kommt. Garen von Lebensmitteln mit bereits erreichter Raumtemperatur ist für die Beilagen und die Gans optimal und sparsamer im Energieverbrauch. Zugleich ist so schonenderes Garen möglich.

HEISSLEGEN

Ofen auf 110 ° C vorheizen, dieser kühlt auf ca. 80° durch das Beschicken (Ofentür ist offen) mit der Gans ab. 15-20 Minuten, gegebenenfalls länger, je nach Ofen und Fahrtzeit, drinnen lassen, Bräter mit etwas Feuchtigkeit angießen, fertig. Ist die Gans heiß (Kann zwischen den Schenkel fühlen. Zum crossen der Haut den Ofen zum Schluss 5 Minuten auf 140 C Hochheizen – Temperaturen ggfs höher, je nach Leistungsfähigkeit des Ofens

Beilagen: Feuerfeste Gefäße mit Deckel kurz in den heißen Ofen, oder in einem vorher aufgesetzten, heißen Wasserbad reinstellen. Oder auf den Herd.

G A N S A K T U E L L
Zum mitnehmen