



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

~~Eine vorgegarte, frische Oldenburger Weidegans für 95,00 €?*~~
Noch 0 Gänse und 21 Enten Stand 07.12.2021
Begrenzte Stückzahl. Auf Vorbestellung bis 19.12. möglich.
Das ist unser außer Haus Angebot für 2021

~~G. G. frisch, Oldenburg (ca 4,6 kg, OHNE Beilagen) 95,00~~

~~Beilagen pro Person 9,00~~

~~Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelkloß, Kartoffeln, Sauce~~

~~Nur Sauce extra pro 500 ml 4,50~~

Bitte bringen Sie Ihr Blech für den Transport der Ganzen Gans mit
Wir verpacken dieses Jahr alle Beilagen zur Vermeidung von Warteschlangen
Am 23.12. /// 25.12. mittags und ab 17:30. /// 26.12 bis 15h
(Vorkasse zur Schlangenvermeidung)

* * *

Bis 50 KW *Tip / Alternative: Tellergericht Oldenburger Gänsebraten
Feiner Sauce | Rotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße Entbeintes, regionales Produkt. **34,50**

* * *

Weinempfehlung außer Haus Verkauf:

Bordeaux Chateaux Morelle 1,0 ltr - **20,00 €**

Noch 4 Fl. Beaujolais Nouveau George Drohin 0,75 l - **20,00 €**

Noch 11 Fl. Beaujolais Village Nouveau George Drohin 0,75 l - **25,00 €**

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 gefühlt werden).

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

*Unsere zusätzliches Angebot
für 2021:
Ganze Ente für 2-3 Personen
65,00 € mit Beilagen*