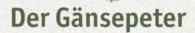




Gänze Genusspaket

Mit nur wenigen Handgriffen zaubert ihr ein leckeres Gänseessen auf den heimischen Tisch.

"Bei uns gibt's nur deutsche Freilandgänse - was anderes kommt für uns nicht in Frage...."



...UND SEINE GILLBACH-GANS

In der Gillbach-Region nahe Grevenbroich und
Rommerskirchen liegt der familienbetriebene Geflügelhof.
Naturnah und artgerecht genießen die Gänse zwischen
Mais und Gräsern ein entspanntes Leben.
Im Maisfeld finden die Gänse Nahrung, Beschäftigung und
Schutz. Zusätzlich wird Getreide aus eigenem Anbau gefüttert
sowie rein pflanzliche Mineralstoffe.

Die Schlachtung der Tiere erfolgt direkt vor Ort, ganz ohne Transportwege und Stress.





HAUSGEMACHTES GÄNSESCHMALZ

von der Gillbach Gans mit Äpfeln und Zwiebeln 6,00 €

GÄNSEKRAFTBRÜHE

mit Gemüsebrunoise 8,50 €

KNUSPRIGE GILLBACH GÄNSEKEULE oder BRUST

- Klassisch mariniert mit Beifuß und in Gänseschmalz Sous Vide gegart -

dazu glasierter Apfel-Rotkohl, Gewürzmaronen, kräftige Gänse Jus, Kartoffelknödel und Zitronen-Petersilienschmelze 47 €

KNUSPRIGE GILLBACH GÄNSEKEULE oder BRUST

- Klassisch mariniert mit Beifuß und in Gänseschmalz Sous Vide gegart -

ohne Beilagen 37€







BEILAGEN für 2

Hausgemachter Apfel-Rotkohl **7,50 €**Kartoffelknödel + Zitronen-Petersilienschmelze **8,00 €**Glasierte Gewürzmaronen **7,50 €**Kräftige Gänse Jus **8 €**

BRATAPFEL

-gefüllt mit hausgemachtem Marzipan,

Mandeln & Rosinendazu hausgemachte Vanillesauce, Karamellpopcorn

und Buttercrumble 7,50 €

GÄNSEESSEN ALS MENÜ

Vorspeise, Hauptgang, Dessert 61,50 €





VEGETARISCH ODER VEGAN?

Ihr liebt die Gänsezeit aber Familie und Freunde essen gar keine Gans? Dann haben wir die perfekte Alternative..

"ROASTBEET"



-Festtagsbraten mal anders-

dazu Apfel-Rotkohl, Kartoffelknödel mit
Petersilien-Zitronenschmelze, Gewürzmaronen
und Portwein-Schalottenjus 25 €







BESTELLUNG

Vom 11. November bis 23. Dezember könnt ihr unsere leckeren Gänse bekommen.

VORBESTELLEN

bis Dienstag

XXXX

ABHOLEN

immer Samstag

(oder nach Absprache)

Ruft an oder schreibt eine Whatsapp an 0163 4361240

Schreibt eine Mail an info@gerbersding.de

Abholungen finden in unserem Lädchen auf der Friedenstraße 38 b in Solingen Aufderhöhe statt





UND SO GEHT'S

Alle Komponenten sind vakuumiert, dadurch sicher für den Transport und platzsparend im Kühlschrank zu lagern.

Die Haltbarkeit beträgt bei allen Komponenten ab Abholung gekühlt 5 Tage und beim Dessert gekühlt 3 Tage.
Ihr selbst könnt so wunderbar entscheiden, wann und wo ihr eure Gänse genießen möchtet.







ANLEITUNG

Vorspeise

Topf mit kaltem Wasser füllen, Beutel mit Gänsekraftbrühe reinlegen, aufkochen lassen, ziehen lassen, anrichten.

Hauptgang

Legt die Gänsekeule / -brust in eine ofenfeste Form. Die
Hautseite zeigt dabei nach oben. Etwas trocken tupfen und
anschließend ein bisschen Gänseschmalz aus dem
Vakuumbeutel auf der Haut verteilen. Bei 200 Grad Heißluft +
Grill für ca. 20 Minuten in den Ofen geben. Die Haut sollte
knusprig und goldbraun sein. Je nach Ofen kann die
Zubereitungszeit variieren. Ihr könnt auch nur die Oberhitze im
Ofen verwenden. Währenddessen die Beutel mit den Beilagen
in einen Topf mit kaltem Wasser legen. Auf mittlerer Stufe
einmal aufkochen lassen und danach noch 5 Minuten simmern
lassen. Die Knödel brauchen ein wenig länger! Mit einer Kelle
die Beutel vorsichtig aus dem Wasser heben! Die Brotschmelze
über die Knödel geben.

Dessert

Den Bratapfel in eine Schale stellen und mit der Resthitze vom Ofen für ca. 15min erwärmen. Anschließend mit der Vanillesauce, Karamellpopcorn und Mandelkrokant dekorieren.



BESTELLZETTEL GÄNSEESSEN



NAME	TELEFON		ABHOLUNG AM	
GÄNSESCHMALZ	6	,00€		
GÄNSEKRAFTBRÜHE		8,50€		
KNUSPRIGE GILLBACH	H GÄNSEKEULE 1	mit Beilageı	n	47€
KNUSPRIGE GILLBACH	H GÄNSEBRUST 1	mit Beilage	n	47€
KNUSPRIGE GILLBACH	H GÄNSEKEULE (ohne Beilag	en	37€
KNUSPRIGE GILLBACH	I GÄNSEBRUST (ohne Beilag	en	37€
"ROASTBEET" - vegan	er Festtagsbrat	en mit Beila	agen	25€
APFEL-ROTKOHL für 2	2	7,50 €		
KARTOFFELKNÖDEL 1	mit Schmelze für	2	8,00 €	
GEWÜRZMARONEN FÜ	ir 2	7,50 €	€	
GÄNSEJUS für 2	8 €			
BRATAPFEL DESSERT		7,50 €		
GÄNSE MENÜ 3 Gäng	e	61,50 €	Der Gänsepeter GILLBA	ACH S

info@gerbersding.de I Tel. 0163 4361240





Bestellen

bis Dienstag

Abholen

am Samstag (oder nach Absprache)

15.11.

22.11.

29.11.

06.12.

13.12.

20.12.

23.12.

