

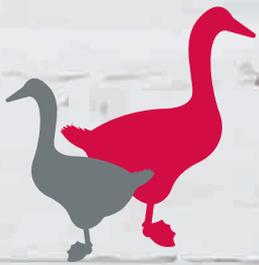
## Gänsebraten im Advent und zum Fest

Festtagsbraten ohne Aufwand  
einfach · schnell · knusperlecker



Servierbeispiel

**fix & fertig**  
Nach Hause geliefert,  
nur noch fertigbacken  
und knusperlecker  
genießen!



# heima

...einfach besser essen



# menü GmbH

## Gans lecker zu Hause genießen

i

### Weihnachten zu Hause? Viele Gäste? Keine Zeit zum Kochen?

Lassen Sie die großen Aufgaben durch uns erledigen! Wir bereiten Ihre Festtags-Gans und die Lieblingsbeilagen tafelfertig vor. Der Festagsbraten wird schonend, über acht Stunden bei Niedertemperatur, gegart.

Der Vorteil: Das Fleisch gart, verliert wenig Wasser und bleibt dadurch saftig und zart. Die Braten-Jus kocht dabei langsam und lange mit Rotwein, Äpfeln und Zwiebeln zu einer herzhaften Soße. Dazu bereiten wir Ihnen klassische Beilagen vor. Alle Waren verpacken wir luftdicht und liefern diese gekühlt zum Wunschdatum aus.

### Und wie wird die Gans knusprig und heiß?

Sie erhalten alle Speisen fix und fertig vorbereitet. Alles ist gut gekühlt und Sie haben keine lange Zubereitungszeit.

Damit das Festagsmenü heiß und knusprig ist, schieben Sie die Gans nur noch für einige Zeit in das Backrohr. Die Beilagen können im Wasserbad, der Mikrowelle oder dem Backofen genussfertig erwärmt werden.

Eine genaue Anleitung legen wir der Lieferung bei. Sie haben wenig Arbeit, genießen aber den Duft eines frisch zubereiteten Festagsbraten - echt lecker!



Telefon 034901/82030  
[bestellung@heima-menue.de](mailto:bestellung@heima-menue.de)

### Für Sie und Ihre Gäste

#### 4-5 Personen

- 1 gefüllte und gegarte Gans (4,8 kg Rohgewicht)
- 500 ml Bratensoße
- 600g Zimt-Apfel-Rotkohl
- 600g Anhalter Grünkohl
- 1 Flasche Rotwein

nur  
149,00 €

#### 2 Personen

- 1 Gänsebrust und 1 Gänsekeule (750g Rohgewicht)
- 250 ml Bratensoße
- 300g Zimt-Apfel-Rotkohl
- 300g Anhalter Grünkohl
- 1 Flasche Rotwein

nur  
85,00 €