



"Gans & Ente außer Haus"

Ein perfekter Gaumenschmaus!

Bestellen Sie für den Zeitraum vom
01.11.2022 bis 26.12.2022 Ihren Braten zum
Mitnehmen 48 Stunden im Voraus. Abholung täglich zu Ihrem
Wunschtermin. (Heiligabend bis 11 Uhr).

Variante 1: Sie haben die Möglichkeit, Ihre Gans heiß und servierfertig abzuholen.

Variante 2: Ihre Gäste kommen erst zu einem späteren Zeitpunkt? - Kein Problem:
Gans im Bräter in den heimischen Ofen schieben, Beilagen im Wasserbad erhitzen
und nach ca. 30 Minuten sind Gans und Beilagen fertig zum Servieren.

Bitte teilen Sie uns im nachfolgenden Formular mit, welche Variante Sie wünschen.



Anzahl	Komponente	Preis
_____	1 Gans (5,2kg) mit Grünkohl, Rotkohl, Kartoffeln, Klösse, Soße, 1x Stollen, 1x Glas Schmalz	à 150,00 €
_____	1 Gans (4,6kg) mit Grünkohl, Rotkohl, Kartoffeln, Klösse, Soße, 1x Stollen, 1x Glas Schmalz	à 140,00 €
_____	1 Gans (4kg) mit Grünkohl, Rotkohl, Kartoffeln, Klösse, Soße, 1x Stollen, 1x Glas Schmalz	à 130,00 €
_____	1 Barbarieente (3kg) mit Grünkohl, Rotkohl, Kartoffeln, Klösse und Soße	à 75,00 €
_____	1 Gänsebrust (400gr) mit Beilagen	à 30,00 €
_____	1 Gänsekeule (400gr) mit Beilagen	à 30,00 €
_____	1 Barbarieentenbrust (350gr) mit Beilagen	à 22,00 €

10 € Pfand für einen Styroporbehälter werden automatisch auf die
Endsumme addiert.

Weitere Wünsche und Kommentare

Ich bin interessiert an weitere Angebote/Aktionen.
Wir empfehlen unsere Instagramseite:



Wunschabholdatum

2022

Abholzeit

Uhr

Zubereitung (mit * vermerken)

Heiß und servierfertig zubereitet

Vorgedgert, weitere Zubereitung Zuhause

Ihre Kontaktdaten:

Herr

Frau

Vorname

Nachname

Strasse, Hausnummer

PLZ, Ort

Festnetz oder Handy



Hotel & Gasthaus „Zum Lindenweiler“
Vogelbreite 27 · 39110 Magdeburg
Tel. 0391 / 72 19 545
www.hotel-zum-lindenweiler.de
info@hotel-zum-lindenweiler.de
Änderungen vorbehalten