



**Außer Haus Gans Ofenfertig  
so sind Sie Weihnachten zeitlich unabhängig**

**Ganze Freiland Gans ofenfertig zerlegt  
Keule, Brust und Flügel auf der Füllung  
(ca 45 Minuten in den Ofen)**

**hausgemachter Rotkohl, karamalisierte  
Maronen, Kartoffelklöße, Marzipanapfel und  
reichlich von unserer leckeren Rosinensoße  
alles vakuumiert zum Erhitzen im Wasserbad  
und natürlich hausgemachtes Gänseschmalz**

**4er Gans 165,00 Euro**

**5er Gans 180,00 Euro**

**6er Gans 195,00 Euro**

**Bestellung: Telefon 04154 79290**

**info@forsthaus-seebergen.de**

**Abholung für die Feiertage:**

**23.12.2021**



**Ganze Gans-im Restaurant  
oder außer Haus servierfertig zum sofortigen  
Verzehr (nicht am 23. und 24.12.)**

**Amuse Bouche**

\*\*\*

**Ganze Freiland Gans  
mit Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Marzipanapfel,  
Rosinensoße, Kartoffelklößen und Kartoffeln**

\*\*\*

**am Tisch tranchiert, auf Vorbestellung**

**4er Gans 180,00 Euro**

**5er Gans 210,00 Euro**

**6er Gans 230,00 Euro**

**Qualität und Wohlgeschmack einer leckeren,  
gebratenen Gans hängen entscheidend von Züchtung,  
Haltung und Fütterung ab. Unsere Gänse werden nach  
traditionellen, bewährten Grundsätzen aufgezogen wie  
zu Großmutter's Zeiten: Weidehaltung, natürliches  
Getreide, viel frische Luft und Bewegung -  
5 Monate lang. Eben Qualität aus dem Norden.  
Keine Intensivhaltung, keine Schnellmast in der halben  
Zeit. Leisten Sie sich etwas Besonderes!  
Genießen Sie Gans!**