

Ganze-Gans-ganz-knusprig 3 Gang - Menü

Unser Angebot für die Adventstage und für Weihnachten

Für 4 Personen:



Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis
1 ganze Gans / tranchiert / ca. 5,5 Kg
10 Thüringer Klöße
1 Schale Apfelrotkohl / 1 Schale Rosenkohl
natürlich viel von unserer besten Gänse-Soße
und für jeden noch ein Dessert vom Haus



25,00€ / pro Person

Sie können Ihr Menü auch schon 1-2 Tage vorab abholen. Wir bereiten Ihnen alles fertig gegart, portioniert und vakuumiert zu. Sie müssen alles nur erwärmen und der Gans im Ofen noch ihre Knusprigkeit geben. Das ganze dauert ca. 30 min.

Oder einfach alles warm und Verzehrfertig bei uns auf der Burg abholen

Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

Burgberg 1, 99831 Creuzburg
Inhaber Kai Wallor
Tel. 036926 - 71304
Fax. 036926 - 71305
mail@burg-creuzburg.de
www.burg-creuzburg.de



Bestellbar bitte 4 Tage vor Lieferung

Tel.: 036926 – 71304, per E-mail: mail@burg-creuzburg.de

oder per What`s App 0152 / 23 59 57 10 (Immer Aktuell bleiben)

(hier sind alle Karten auch nochmal hinterlegt)

Unsere „Wir Essen zu Hause“ Karte

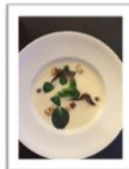
Unser Abholservice:

- *Cremesüppchen vom Hokkaido-Kürbis* 5,2
- *Selliacremesüppchen* verfeinert mit Dill 5,2
- *Medaillons vom Schwein* 15,9
im Speckmantel mit Kartoffelrösti und Walapilzsalat
- *Gebratene Hähnchenbrust* 15,9
mit einer Frischkäse-Füllung auf gesottem Gemüse mit Buttergnocchi
- *Keule von der Freilandgans* 18,9
an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
- *Brust von der Freilandgans* 18,9
an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
- *Keule von der Barbara-Ente* 17,2
an gebuttertem Rosenkohl und Thüringer Klößen
- *Thüringer Roulade* 15,5
an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
- *Schwarzbraten* 14,9
an Bayrisch Kraut und Semmelknödeln
- *Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“* 11,9
mit Butterpätzle
- *Wildschwein-Edelgulasch* 15,5
mit Semmelknödel und Rahmwürsting
- *Pasta* mit Kürbissolognaise 13,2
- *Tiramisu* 5,2
- *Panna Cotta mit Himbeerpüree* 5,2



Hotel & Restaurant auf der Creuzburg

Sie können Ihr Menü auch schon 1-2 Tage vorab abholen. Wir Ihnen alles fertig gegart, portioniert und vakuumiert zu. Sie müssen alles nur erwärmen. Die Medaillons und das Hähnchen möchten noch mal kurz in die heiße Pfanne. Die Gänse und Enten 10 min in den Ofen bei 250 Grad noch ein bisschen bräunen.
Das ganze dauert ca. 30 min.



Auf alle
angebotenen Speisen
(ausgenommen Gänsemenü)
gibt es bei Abholung
20% Rabatt



Abholung nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter

036926 – 71304 oder per E-Mail an mail@burg-creuzburg.de

oder per What`s App 0152 / 23 59 57 10

(hier sind alle Karten auch nochmal hinterlegt)

