

# Es ist wieder Gänsezeit...

# GAUL'S

CATERING

Bestelldatum:        /        / 2020

**Abholzeit:**

Zwischen 10 - 14 Uhr

Abholung:       Lieferung:

**Bitte ankreuzen!**

**Lieferzeit:** Zwischen 10 - 14 Uhr

**Kunde:**

Name, Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon/Mobil:

E-Mail:

**Lieferkosten:**

Laubenheim/ Bodenheim 10€

Radius bis 20km 20€

**Abholung:**

Gauls Catering

In den Weinbergen 5

55130 Mainz-Laubenheim

Tel.: 06131 90 688 100

Fax.: 06131 90 688 113

E-Mail: info@gauls-catering.de

Die vorgebratene Gans oder Ente und die Beilagen werden in einer Einwegverpackung ausgegeben.

Die Ausgabe der Speisen erfolgt kalt eine detaillierte Anleitung zum erwärmen legen wir bei.

Alle unten genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.

**Anzahl**

**Artikel**

**Preis**

**DIE KLASSISCHE**

(für 4 Personen)

Weihnachtsgans gegart, mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Burgunderjus mit Orangen, dazu reichen wir unsere gefüllten Bratäpfel inklusive einer Flasche Rotwein

85,00 €

**DIE HEIMISCHE**

(für 4 Personen)

Münsterländer Weidegans aus der Freilandhaltung vom Geflügelhof der Familie Claßen, gegart, dazu reichen wir hausgemachten Apfelrotkohl mit Kartoffelklößen, Maronen-Rotweinjus und unsere gefüllten Bratäpfel inklusive einer Flasche Rotwein

125,00 €

**1/2 Ente**

(für 2 Personen)

Sous-vide gegart, glasiert mit Tannenhonig und Rosmarin, dazu reichen wir hausgemachten Apfelrotkohl, Serviettenknödel, Sauerkirschjus, inklusive einer Flasche Rotwein

42,50 €

**Wählen Sie Ihre Extras für den großen Hunger:**

Keule gegart (ca. 400 g)

11,50 €

Brust gegart (ca. 500g)

18,00 €

Rotkraut, pro Portion (200g)

2,00 €

Knödel, pro Stück

1,80 €

Bratäpfel, pro Stück

2,50 €

Feine Sauce (200g)

3,50 €

Bitte beachten Sie, dass Sie die Gans nur abholen können, wenn der Rechnungsbetrag vorab überwiesen worden ist. Eine Rechnung wird Ihnen im Vorhinein zugesandt.

Datum, Unterschrift