

#gaumenfreude-to-go

ab 01.10.2020

In Vorfreude auf die „Gans to go“ (Start 06.11.2020) beginnen wir mit dem befreundeten Federvieh „Holle's Ente to go“ die gemütliche Jahreszeit.

Hotline zur Vorbestellung

06181 – 41 333 42

täglich von 10 bis 21.30 Uhr

Unsere Abholzeiten

Montag – Sonntag von 16 bis 22 Uhr



AM SCHLOSSGARTEN
RESTAURANT · PAULANERGARTEN · CATERING

Holle's am Schlossgarten

Schlossplatz 1 | 63450 Hanau
www.holles-hanau.de | info@holles-hanau.de
www.facebook.com/HollesAmSchlossgarten

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Vielen Dank!

#ente-to-go

So glänzen Sie in der kalten Jahreszeit nicht als Herdmuffel,
sondern als Gourmetkoch mit viel Zeit für Ihre Lieben.

Wir bereiten Ihnen die Ente inkl. aller Beilagen vor und
Sie können diese zuhause nur noch kurz in den Ofen geben
und nach belieben mit den Beilagen servieren.

Holle's Ente to go

Menü für 3 – 4 Personen

Feldsalat mit Balsamicodressing,
Cocktailtomaten und Buttercroûtons

* * *

Ganze gefüllte Ente mit eigener Sauce
Rahmwirsing, Rotkohl und 6 Kartoffelknödeln

Wir benötigen 1 Tag Vorlauf.

#ente-to-go inkl. Vorspeise € 74,-

#ente-to-go solo € 59,-

Holle's Ente to go als 3-Gänge-Menü

Lachstatar mit Dill-Creme-fraîche
an Feldsalat, Balsamicodressing

* * *

Ganze Ente mit eigener Sauce
Rahmwirsing, Rotkohl und 6 Kartoffelknödeln

* * *

Mousse von Zerbitterschokolade
mit Himbeersauce

#ente-to-go als 3-Gänge-Menü € 89,-

#anleitung

So gelingt die „Ente-To-Go“ einfach und bequem

1.

Legen sie die Ente auf ein Backblech bzw. in einen Bräter, geben so viel Wasser dazu, dass der Boden gut bedeckt ist und schieben die Ente bei ca. 180 Grad (Umluft), in den vorgeheizten Ofen.

2.

Zum Erwärmen der Beilagen, stellen sie einen etwas größeren Topf, halbvoll gefüllt mit Wasser auf den Herd und bringen es zum kochen.

3.

Legen sie die Kartoffelknödel und den Rotkohl mit Vakuumbbeutel in das kochende Wasser und lassen es bei mittlerer Stufe weiter leicht köcheln.

4.

Nach ca. 20-25 Min. legen sie den Beutel mit Rahmwirsing dazu.

5.

Schneiden sie den Beutel mit der Sauce über Eck auf, gießen die Sauce in einen Topf und kochen diese vor dem Servieren einmal kurz auf.

6.

Nach ca. 30-45 Minuten, je nach Backofen, ist die Ente fertig und die Beilagen heiß zum Servieren. Wenn Sie eine knusprige Haut auf der Ente wünschen, stellen sie den Ofen für die letzten 10 Minuten auf Oberhitze.

7.

Die Ente aus dem Ofen holen.

8.

Kartoffelknödel, Rahmwirsing und Rotkohl aus dem Wasserbad nehmen, die Beutel aufschneiden, anrichten und mit der Ente servieren. Sauce nicht vergessen.

9.

Setzen Sie sich mit ihren Liebsten an den Tisch und lassen es sich schmecken.

Falls Sie ein wenig ungeübt sind eine Ente zu zerlegen empfehlen wir www.lecker.de Suchbegriff: Ente tranchieren

#gans-to-go

ab 06.11.2020 bis einschließlich 26.12.2020

So glänzen Sie in der Weihnachtszeit nicht als Herdmuffel,
sondern als Gourmetkoch mit viel Zeit für Ihre Lieben.

Hotline zur Vorbestellung

06181 – 41 333 42

täglich von 10 bis 21.30 Uhr

Unsere Abholzeiten

Montag – Sonntag von 16 bis 22 Uhr



AM SCHLOSSGARTEN
RESTAURANT · PAULANERGARTEN · CATERING

Holle's am Schlossgarten

Schlossplatz 1 | 63450 Hanau

www.holles-hanau.de | info@holles-hanau.de

www.facebook.com/HollesAmSchlossgarten

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Vielen Dank!

#gans-to-go

10 € Rabatt
für grimmcard Besitzer

Wir bereiten Ihnen die Gans inkl. aller Beilagen vor und Sie können diese zuhause nur noch kurz in den Ofen geben und nach belieben mit den Beilagen servieren.

Gans-To-Go

Nach Vorbestellung können Sie jederzeit ab dem 06.11.2020 und vor allen Dingen am

**Heilig Abend in der Zeit zwischen 12 und 14 Uhr und
am 1. und 2. Feiertag zwischen 11 und 20 Uhr**

bei uns im „Holle's am Schlossgarten“ Ihre perfekt gegarte Gans (ca. 5 kg / ca. 5 Pers.) abholen.

Sie haben die Wahl zwischen:

Gans allein

die Gans ohne Beilagen jedoch mit 0,5 l feinsten Gänsesoße
€ 74,-

oder

Gans traditionell

mit den leckeren hausgemachten Beilagen
Kartoffelklöße, Bratapfel, Rot- und Rosenkohl und
natürlich 0,5 l feinsten Gänsesoße
€ 98,-

Haben Sie Lust auf Gänseschmalz Hubertus Art?

Gerne halten wir ein Glas hausgemachtes Holle's Gänseschmalz mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Kräutern für Sie bereit. € 4,-

#anleitung

So gelingt die „Gans-To-Go“ einfach und bequem

1.

Legen sie die Gans auf ein Backblech bzw. in einen Bräter, geben so viel Wasser dazu, dass der Boden gut bedeckt ist und schieben die Gans bei ca. 180 Grad (Umluft), in den vorgeheizten Ofen.

2.

Zum Erwärmen der Beilagen, stellen sie einen etwas größeren Topf, halbvoll gefüllt mit Wasser auf den Herd und bringen es zum kochen.

3.

Legen sie die Kartoffelknödel und den Rotkohl mit Vakuumbbeutel in das kochende Wasser und lassen es bei mittlerer Stufe weiter leicht köcheln.

4.

Nach ca. 20-25 Min. legen sie den Beutel mit Rosenkohl dazu.

5.

Packen sie die Backäpfel aus, setzen sie auf ein Backblech und schieben diese zu der Gans in den Ofen.

6.

Schneiden sie den Beutel mit der Sauce über Eck auf, gießen die Sauce in einen Topf und kochen diese vor dem Servieren einmal kurz auf.

7.

Nach ca. 30-45 Minuten, je nach Backofen, ist die Gans fertig und die Beilagen heiß zum Servieren. Wenn Sie eine knusprige Haut auf der Gans wünschen, stellen sie den Ofen für die letzten 10 Minuten auf Oberhitze.

8.

Die Gans und die Backäpfel aus dem Ofen holen.

9.

Kartoffelknödel, Rot- und Rosenkohl aus dem Wasserbad nehmen, die Beutel aufschneiden, anrichten und mit der Gans servieren. Sauce nicht vergessen.

10.

Setzen Sie sich mit ihren Liebsten an den Tisch und lassen es sich schmecken.

Falls Sie ein wenig ungeübt sind eine Gans zu zerlegen empfehlen wir www.lecker.de Suchbegriff: Gans tranchieren