



vom 11. November bis 23. Dezember 2024 rockt unser Gänse-Taxi wieder!

IHRE GÄNSEN AUF RÄDERN

Kein Stress in der Küche, kein Anstehen im Restaurant – wir bringen das Festmahl kostenlos zu Ihnen!

Unser Gänsetaxi liefert Ihnen auch in diesem Jahr wieder nur das Beste von der Festtagsgans. Zarte, sous vide gegarte Keulen und in diesem Jahr, mit Backpflaumen gefüllte Gänsebrüste mmmh. Saftige Semmel- und Spinatklöße, ein leckerer Bratapfel, feiner Rotkohl und Schinken-Rosenkohl mit einer perfekten Orangen-Thymiansauce machen Ihren Gänsechmaus perfekt. Abgerundet wird das ganze Festmahl noch mit einem leckeren Dessert und einer Flasche VIRTUOSO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC.

Egal ob für das Familienfest oder den gemütlichen Abend mit Freunden, bei uns gibt's den vollen Genuss ohne Stress.

Damit Sie die perfekt gegarte Gans zart, saftig und mit knuspriger Haut in bester Qualität genießen können, liefern wir kalt aus. Die Gänseteile (Brust & Keule) werden dann in ca. 25 Minuten in Ihrem Ofen aufgeknuspert und die Beilagen im Wasserbad erwärmt. So ist sichergestellt, dass Sie Ihren Gänsebraten zart, heiß und knusprig genießen können.

Genießen Sie Ihre Zeit als Gastgeber oder verbringen Sie wertvolle Momente mit Ihrer Familie – um den perfekten Gänsebraten kümmern wir uns.

Bestellen Sie Ihre Gans für private Feiern, Hochzeiten oder Firmenevents. Oder bestellen Sie jetzt schon Ihre Weihnachtsgans vor. Denn Sie verdienen nur das Beste.

Gänse-Mail: gaensetaxi@cookandchill.de



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -

UNSER TRADITIONELLES



MENÜ

- Für 4 Pers. -

- 2 zart confierte Gänsebrüste mit Backpflaumen gefüllt (je ca. 850 g roh)
 - 2 zart confierte Gänsekeulen (je ca. 600 g roh)
 - 4 Bratäpfel
 - Maronen
 - 400 g hausgemachtes Cranberry-Rotkraut
 - 400 g Schinken-Rosenkohl
 - 4 Spinat- und 4 Semmelknödel
 - Leckere Orangen-Thymiansauce
- 4 x hausgemachtes Schoko-Mousse-Törtchen / Orange / Spekulatius-Crumble
 - 2 Fl. VIRTUOSO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

PREIS FÜR DAS KOMPLETTE MENÜ PRO PERSON:

59,00 €



- Jede zusätzliche Portion Gänsebraten inklusive Beilagen, Dessert 54,00 €
- Zusatz Portionen mit Gänsebrust oder Keule und Sauce, je Portion 36,00 €
- Sämtliche Beilagen und Sauce zur Gans + Dessert, je Portion 18,00 €

Eine detaillierte Anleitung für das Finish liegt der Lieferung bei.

(Alle Preise inkl. 7,00 % MwSt. und Gänse-Taxigebühr.)

Wir liefern die verbindlich vorbestellten Waren in Kühlboxen im Stadtgebiet von Hamm und Ahlen kostenlos bis an Ihre Haustür.
Für Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes von Hamm/Ahlen berechnen wir die Anlieferung mit 1,20 € pro Fahrkilometer.

GÄNSE-TAXI

BESTELLUNG



Cook & Chill - Consulting GmbH

- entspannt genießen -

Rainer KACZMAREK- Geschäftsführer -
Heßlerstraße 22
D-59065 Hamm

Tel.: +49 2381 439 231

Fax: +49 2381 439 233

Mobil: +49 172 287 7171

Email: gaensetaxi@cookandchill.de

Web: www.cookandchill.de

Name: _____

Straße _____

PLZ, Stadt _____

Tel.: _____

Email: _____

Anzahl	Artikel	Preis p. Pers.
	GÄNSE-MENÜ, komplett - 4 Personen	59,00 €
	Zusatzportion Gänsebraten inkl. Beilagen + Dessert	54,00 €
	Zusatzportion Gänsebrust oder -keule und Sauce	36,00 €
	Sämtliche Beilagen und Sauce + Dessert	18,00 €

Bestell- und Lieferbedingungen

- Bestellungen müssen spätestens 48 Stunden vor Liefertermin bei uns eingegangen sein.
- Bitte unterzeichnen Sie die Bestellung und senden sie per Email (gaensetaxi@cookandchill.de) oder als Foto per WhatsApp ([0172-2877171](https://wa.me/0172-2877171)) an uns zurück.
- Wir liefern die verbindlich vorbestellten Waren in Kühlboxen bis an Ihre Haustür. Sorgen Sie bitte dafür, dass zum Lieferzeitpunkt die Ware entgegengenommen werden kann. Wir melden uns ca. 1 Stunde vor Lieferankunft bei Ihnen, damit Sie disponieren können.
- Die Bezahlung der Ware erfolgt bargeldlos per EC-Karte bei Lieferung.

Ihr Wunschliefertermin
Datum + Uhrzeit

Unterschrift



Cook & Chill - Consulting GmbH
- entspannt genießen -



Eigenschaften:

Wir haben uns dafür entschieden Ihren Gänsebraten schonend zart zu garen und vakuumiert kalt zu liefern, damit Sie Ihre Gans so zart und knusprig wie möglich genießen können.

Unsere Menüs werden maximal 48h vor der Auslieferung frisch für Sie zubereitet. Nur so können wir Ihnen eine absolute Frische und Qualität gewährleisten. Die Menüs sind zu 80% vorgegart und können innerhalb 20-30 Minuten zu Hause nach untenstehender fertiggestellt werden.

Die Gänsebrüste haben bei diesen Menüs ein durchschnittliches Rohgewicht von ca. 0,850 kg; die Gänsekeulen ca. 0,600 kg.

Durchschnittliche Haltbarkeit bei Anlieferung - ungeöffnet 7 Tage bei 5° C

DAS PERFEKTE FINISH

in 30 Minuten mit Geling-Garantie

Heizen Sie Ihren Ofen vor. Wir empfehlen Oberhitze bzw. die Grillfunktion bei 230°.

Legen Sie die Gänseteile mit der Hautseite nach oben in die mitgelieferte Alu-Backschale. Die Teile können dicht nebeneinander liegen, sollten aber nicht aufeinander liegen. Geben Sie nach Belieben noch etwas grobes Salz auf die Haut. Je nach Ofen dauert es nun im Schnitt ca. 25 Minuten bis die Haut Farbe bekommt und schön knusprig wird. Insbesondere unter dem Grill kann es unter Umständen recht schnell gehen. Daher sollten Sie Ihre Gänseteile im Ofen nicht unbeobachtet lassen!

10 Minuten vor Grillende stellen Sie die Backäpfel mit in den Ofen.

Lassen Sie die Gänseteile anschließend noch einen kurzen Augenblick im ausgeschalteten Ofen bei offener Ofenklappe ruhen, bevor Sie diese servieren. So kann sich das Fleisch wieder entspannen und die Haut wird noch etwas knuspriger.

Die vakuumierten Beilagen können in der Zwischenzeit **im ungeöffneten** Beutel im kochenden Wasserbad ca. 10 Minuten erwärmt werden. Anschließend in vorgewärmtes Geschirr geben, servieren und genießen.