Gans 'n Kloßes –
Der Genuss kommt geflogen!

vom 11. November bis 23. Dezember 2026
rockt unser Gänse-Taxi wieder!

Knusprige Gans, goldene Klöße und feinste Beilagen – ganz ohne Stress, ganz bequem zu Ihnen nach Hause!

Freuen Sie sich auf:

- Das Beste von der **ofenfrischen Gans** – außen goldbraun, innen butterzart
- **Schinken-Rosenkohl** in feiner Butterglasur
- **Cranberry-Rotkohl** – fruchtig, samtig, festlich
- **Bratapfel** mit Marzipanfüllung – süß, aromatisch, unwiderstehlich
- **Spinat- und Semmelknödel** – zwei Klassiker in perfekter Harmonie
- **Orangen-Thymiansauce** – fein, mit einem Hauch von Festlichkeit

Und zum süßen Abschluss:

- **Xmas-Cheesecake** – unser himmlischer Nachklang zur Gans, winterlich und unvergesslich.

Lassen Sie sich verwöhnen – mit Gans 'n Kloßes, wo Tradition und Raffinesse gemeinsam am Tisch sitzen.

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. 30 Minuten in Ihrem Ofen aufgekunspert und die Beilagen im Wasserbad erwärmt. So wird Ihr Gänsebraten zart, heiß und ein knuspriger Genuss.

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

Komplett vorbereitet → Max. 30 Minuten auf dem Tisch → Für jede Personenzahl

Kostenlose Lieferung in Hamm und Ahlen

Cook & Chill – entspannt genießen –

Einfach entspannt genießen!

GANS N KLOßES

DAS GÄNSETAXI

Gans schmeckt glücklich! ♡

Gans Genuss Heimat ♡

Mehr als eine Mahlzeit – ein Stück Weihnachten! ♡

UNSER TRADITIONELLES MENÜ

★ – Für 4 Pers. – ★

- 2 zart confierte Gänsebrüste mit Backpflaumen gefüllt (je ca. 1.050 g roh)
- 2 zart confierte Gänsekeulen (je ca. 450 g roh)
- 4 Bratäpfel mit Marzipanfüllung
- Maronen
- 400 g hausgemachtes Cranberry-Rotkraut
- 400 g Schinken-Rosenkohl
- 4 Spinat- und 4 Semmelknödel
- Leckere Orangen-Thymiansauce
- 4 x hausgemachte Xmas-Cheesecake Bites
- 2 Fl. PRIMITIVO 0,7 l

PREIS FÜR DAS KOMPLETTE MENÜ PRO PERSON: 64,50 € ♡

Das Gänse-Menü inklusive aller Beilagen & Dessert, ohne Wein	58,00 €
Zusatzportionen mit Gänsebrust oder Keule und Sauce, je Portion, ohne Dessert, ohne Wein	38,00 €
Sämtliche Beilagen und Sauce zur Gans + Dessert, je Portion	19,50 €

Eine detaillierte Anleitung für das Finish liegt der Lieferung bei.
(Alle Preise inkl. 7,00 % MwSt. und Gänse-Taxigebühr.)

So schmeckt Weihnachten in Hamm! ♡

Gans gemeinsam genießen – die schönste Zeit des Jahres! ♡

Komplett vorbereitet → Max. 30 Minuten auf dem Tisch → Für jede Personenzahl → Kostenlose Lieferung in Hamm und Ahlen

Cook & Chill
Catering und Private Dining Manufaktur
– entspannt genießen –

Einfach entspannt genießen! ♡

GÄNSE-TAXI BESTELLUNG

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Stadt: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

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

Anzahl	Artikel	Preis p. Pers.
	GÄNSE-MENÜ, komplett – 4 Personen	**64,50 €**
	Gänse-Menü inkl. Beilagen + Dessert, ohne Wein	**58,00 €**
	Zusatzportion Gänsebrust oder -keule + Sauce ohne Dessert, ohne Wein	**38,00 €**
	Sämtliche Beilagen + Sauce + Dessert	**19,50 €**

Bestell- und Lieferbedingungen

- Bestellungen müssen spätestens 48 Stunden vor Liefertermin bei uns eingegangen sein.
- Bitte unterzeichnen Sie die Bestellung und senden sie per E-Mail (**gaensetaxi@cookandchill.de**) oder als Foto per WhatsApp (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
_____

Komplett vorbereitet → Max. 30 Minuten auf dem Tisch → Für jede Personenzahl → Kostenlose Lieferung in Hamm und Ahlen

Cook & Chill
Catering und Private Dining Manufaktur
– entspannt genießen –

Einfach entspannt genießen!

GANS N KLOßES

DAS GÄNSETAXI

Festlicher Genuss ganz einfach!

ZUBEREITUNG & FINISH

in 30 Minuten mit Geling-Garantie

Gans statt Stress!

Knusprig. Saftig. Einfach genießen!

Gelingt immer!

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 von 30 Minuten zu Hause nach untenstehender Schrittfolge fertiggestellt werden.

Die Gänsebrüste haben bei diesen Menüs ein durchschnittliches Rohgewicht von ca. 1,050 kg; die Gänsekeulen ca. 0,450 kg.

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

So einfach geht's:

1. Heizen Sie Ihren Ofen vor. Wir empfehlen Oberhitze bzw. die Grillfunktion bei 230°.
2. 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. 30 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!
3. 10 Minuten vor Grillende stellen Sie die Backäpfel mit in den Ofen.
4. 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.
5. 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.

In wenigen Minuten zum festlichen Gänsegenuss!

Unser Tipp: Mit Liebe angerichtet schmeckt's noch besser!

So schmeckt Weihnachten!

Komplett vorbereitet → Max. 30 Minuten auf dem Tisch → Für jede Personenzahl

Kostenlose Lieferung in Hamm und Ahlen

Cook & Chill - entspannt genießen -

Einfach entspannt genießen!