

**GANS
ON TOUR!**




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

Feiertage genießen - wir liefern!

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 aufgeknuspert 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



Einfach
entspannt genießen!



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.)



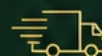
Komplett
vorbereitet



Max. 30 Minuten
auf dem Tisch



Für jede
Personenanzahl



Kostenlose Lieferung
in Hamm und Ahlen



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



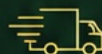
Komplett
vorbereitet



Max. 30 Minuten
auf dem Tisch



Für jede
Personenzahl



Kostenlose Lieferung
in Hamm und Ahlen



Einfach
entspannt genießen!

Festlicher
Genuss ganz
einfach!




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

ZUBEREITUNG & FINISH in 30 Minuten mit Geling-Garantie



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.



Unser Tipp:

*Mit Liebe angerichtet
schmeckt's noch besser!*



Komplett
vorbereitet



Max. 30 Minuten
auf dem Tisch



Für jede
Personenzahl



Kostenlose Lieferung
in Hamm und Ahlen



Einfach
entspannt genießen!