



Cook & Chill - Consulting GmbH  
- entspannt genießen -

## GÄNSE-TAXI

Bestellung & individuelle Beratung

unter

0172-287 71 71 oder

[gaensetaxi@cookandchill.de](mailto:gaensetaxi@cookandchill.de)

## Das Cook & Chill-GÄNSE-TAXI

11. November bis 23. Dezember 2023

Liebling ... deck' schon mal den Tisch, das Taxi kommt gleich!

In der kalten Jahreszeit und zu manchen Festen und Feierlichkeiten gehört eine leckere Gans einfach dazu. Die große Mühe des Einkaufs und der Zubereitung jedoch nicht.

Unser Gänsetaxi liefert Ihnen einen schmackhaften Gänsebraten samt erlesener Beilagen inkl. eines Desserts und einer Flasche korrespondierenden Rotwein.

Die fertig gegarte und tranchierte Gans (Gänsekeulen und Gänsebrüste) wird Ihnen direkt nach Hause geliefert. 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.

Gänse-Mail: [gaensetaxi@cookandchill.de](mailto:gaensetaxi@cookandchill.de)

Damit Sie die perfekt gegarte Gans zart, saftig und mit knuspriger Haut in bester Qualität genießen können, liefern wir kalt aus. Die Gänseteile werden dann in ca. 25 Minuten in Ihrem Ofen aufgeknuspert und die Beilagen im Wasserbad erwärmt.

Nur so ist sichergestellt, dass Sie Ihren Gänsebraten zart, heiß und knusprig genießen können.



Cook & Chill - Consulting GmbH  
- entspannt genießen -

## UNSER TRADITIONELLES GÄNSE-MENÜ

- Für 4 Pers. -

- 2 zart confierte Gänsebrüste am Knochen (je ca. 850 g roh)
  - 2 zart confierte Gänsekeulen (je ca. 450 g roh)
    - 4 Bratäpfel
    - Maronen
  - 400 g hausgemachtes Apfel-Rotkraut
    - 400 g Schinken-Rosenkohl
    - 8 handgedrehte Semmelknödel
    - Leckere Orangensauce
- 4 x hausgemachtes Lebkuchen-Schoko-Mousse-Törtchen / Kirschen / Gewürz-Crumble
  - 2 Fl. korrespondierender Rotwein

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 0,90 € pro Fahrkilometer.



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. 0,450 kg.

Durchschnittliche Haltbarkeit bei Anlieferung - ungeöffnet 8 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 Backköpfe 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.

# 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](mailto:gaensetaxi@cookandchill.de)

Web: [www.cookandchill.de](http://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](mailto:gaensetaxi@cookandchill.de)) oder als Foto per WhatsApp ( [0172-2877171](tel: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