

paren Sie sich den Stress bei der Vor- und Zubereitung des Festtagsessens und gönnen Sie sich eine zarte und knusprige Weihnachtsgans in Bioqualität "Sous Vide" vorgegart. So kann an Weihnachten beim Essen nichts mehr schiefgehen!

Sie benötigen keine besonderen Kenntnisse im Backen und Kochen, auch keine professionelle Küchenausstattung. Und trotzdem wird Ihre Weihnachtsgans garantiert zart und knusprig. Wir übernehmen die Vorbereitung, Sie den Genuss!

Reservieren Sie frühzeitig Ihre Bio-Weihnachtsgans. Vorbestellen können Sie per eMail, per Post mit dem anhängenden Bestellabschnitt und gerne auch telefonisch.

Ihre Bio-Weihnachtsgans nebst bestellten Beilagen steht ab 21. Dezember 2020 in unserem Biorestaurant in der Radstraße 3 in Laichingen zur Abholung bereit oder wird Ihnen nach Hause geliefert.

Ihr Speisenmeister - Christopher Hinze

PS: Infos über mich finden Sie auf www.speisenmeister.net. Pünktlich zur Eröffnung geht unter dieser Adresse der Webauftritt für das Biorestaurant "Der Speisenmeister" online!

besonders knusprig!

..Sous Vide" bedeutet unter Vakuum und ist bei Spitzenköchen lang bekannt. Für das beste **Geschmacks-Erlebnis** wird über viele Stunden bei Niedrigtemperatur gegart. So bleibt das Fleisch unvergleichlich zart und saftig. Und weil das Fett unter der Haut viel Zeit hatte, um auszutreten, wird die Gans beim Backen besonders knusprig.

Für Ihre Rückfragen, für Ihre Sonderwünsche und zur Vorbestellung erreichen Sie den Speisenmeister Christopher Hinze persönlich am besten telefonisch, mobil unter: +49 160 946 70 977 oder direkt per eMail: ch@speisenmeister.net.

Selbstverständlich können Sie uns Ihre Vorbestellung entsprechend Ihrer umseitigen Angaben auch per Briefpost an uns senden! Da im Vorbestellungszeitraum unser Biorestaurant in Laichingen noch nicht eröffnet hat, geht die Post vorerst an unsere Büroadresse. Der Abholund Lieferservice erfolgt jedoch direkt über das neu eröffnete Restaurant "Der Speisenmeister" in der Radstraße 3 in Laichingen.

Zur Verwendung dieses Bestellabschnittes im Fensterkuvert einfach an der gestrichelten Linie entlang falzen oder abschneiden!

3H Speisenmeister GmbH Vorbestellung Bio-Weihnachtsgans Gartenstr. 6 89150 Laichingen





BIO-QUALITÄT AUS LAICHINGEN FÜR LAICHINGEN & UMGEBUNG!

Knuspriger Gänsebraten inklusive köstlicher Beilagen in Bio-Qualität, vom Speisenmeister fertig zubereitet und schonend vorgegart. Nach nur wenigen einfachen Schritten (Anleitung ist beigefügt!) genießen Sie und Ihre Gäste Ihr Festessen, bestehend aus einem knusprigen Gänsebraten, aromatischem Apfelrotkraut, feinen Kartoffelknödeln und einer leckeren, kräftigen Bratensoße.

Unsere Weihnachtsgänse reichen für ca. 4 Personen – gegebenenfalls sogar für 6 Personen, wenn zusätzlich eine Vorspeise und ein Dessert serviert werden.

Ganzer BIO-Gänsebraten für 4 Personen mit köstlichen Beilagen, fertig zubereitet und schonend vorgegart:

Saftige Gans "Sous Vide" vorgegart

1000 g Apfelrotkraut

8 Kartoffelknödel á ca. 90g (auf Anfrage auch Semmelknödel!)

800 ml leckere Bratensoße mit Orangen und Beifuß

Ergibt ca. 4 Portionen. Unsere passende Weinempfehlung: 0,751 Stettener Zweigelt Untere Bunte Mergel vom Demeter Weingut Beurer.

Halber BIO-Gänsebraten für 2 Personen mit köstlichen Beilagen, fertig zubereitet und schonend vorgegart:

Saftige halbe Gans "Sous Vide" vorgegart

500 g Apfelrotkraut

4 Kartoffelknödel á ca. 90g (auf Anfrage auch Semmelknödel!)

400 ml leckere Bratensoße mit Orangen und Beifuß

Ergibt ca. 2 Portionen. Dazu empfehlen wir Ihnen ebenfalls eine Flasche 0,75l Stettener Zweigelt Untere Bunte Mergel.

Alle Beilagen sind natürlich hausgemacht und im übrigen nebst Wein- und Dessert-Empfehlung einzeln zubestellbar!

Die Speisenmeister-Garantie: Wir verstehen Nachhaltigkeit und Tierschutz als gesellschaftliche Verantwortung und beziehen unsere Gänse von einem Bioland Geflügelhof der Familie Graf aus Steinkirchen. Und selbstverständlich verwenden wir auch für sämtliche Beilagen und Zutaten ausschließlich Produkte in zertifizierter BIO-Qualität.

Vorbestellung & Auftragsbestätigung: Bestellen Sie frühzeitig! Wir bearbeiten alle Vorbestellungen in der Reihenfolge des Eingangs. Solange unser Vorrat reicht, bestätigen wir Ihre Bestellung innerhalb von 48 Stunden schriftlich per eMail, Fax oder Post. Dieser Auftragsbestätigung liegt Ihr Rechnungsbeleg bei.

Die Bezahlung: Barzahlung bei Auslieferung vor Ort oder auch per Vorabüberweisung bzw. PayPal. Bei Abholung im Restaurant akzeptieren wir selbstverständlich EC Cash und alle gängige Kreditkarten.

UNSER ANGEBOT: WEIHNACHTS-GANS ABHOL- & LIEFERSERVICE

Die Abholzeiten: Die Abholung erfolgt nach Vereinbarung ab 21. Dezember 2020 täglich von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr und am 24. bis 26. Dezember 2020 zwischen 11.00 und 14.00 Uhr im neueröffneten Biorestaurant "Der Speisenmeister" in der Radstraße 3 in Laichingen.

Unser Lieferservice: Die Auslieferung erfolgt am 23.12.2020 von 16.00 Uhr bis 20.00 Uhr oder am 25. und 26.12. in der Zeit von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr. Soweit möglich, werden wir Ihren im Bestellschein notierten Wunschtermin berücksichtigen, behalten uns allerdings in Rücksprache mit Ihnen eine Anpassung an unsere Tourenplanung vor.

Die Anlieferung in Laichingen, einschließlich aller Laichinger Ortsteile bieten wir im Rahmen dieser Aktion und anlässlich der Neueröffnung unseres Laichinger Biorestaurants kostenfrei an! Ansonsten kostet der Lieferservice für Laichingen 7 Euro (5km Umkreis) und 11 Euro für den Umkreis bis 10 km, darüber hinaus auf Anfrage.

MEINE/UNSERE BESTELLUNG

Ganzer BIO-Gänsebraten mit allen Beilagen*) á € 149,50 *) mit 1000g Apfelrotkraut, 8 Kartoffelknödel (á ca. 90g), 800ml Bratensoße

Halber BIO-Gänsebraten mit allen Beilagen*) á € 74,80 *) mit 500g Apfelrotkraut, 4 Kartoffelknödel (á ca. 90g), 400ml Bratensoße

Ganzer BIO-Gänsebraten inkl. 800ml Bratensoße á € 139,50

Halber BIO-Gänsebraten inkl. 400ml Bratensoße á € 64,80

Stettener Zweigelt Untere Bunte Mergel (0,75 l)*) á € 19,50

*) Unsere Weinempfehlung vom Demeter Weingut Beurer.

Unsere Dessertempfehlung: Süßer Weihnachtstraum*) á € 9,80 *) Schoko / Spekulatius / Nuss / Granatapfel – Achtung Suchtgefahr!

Portion Apfelrotkohl á € 5,- Portion S

Portion Semmelknödel á € 5,-

Portion Bratensoße á € 4,-

Portion Kartoffelknödel á € 5,-

Besteller (Vor- und Nachname / Firma)

Anschrift (Straße, Hausnummer)

Anschrift (PLZ, Ort und ggf. Ortsteil)

Telefon (für telefonische Rückfragen tagsüber bitte unbedingt angeben!)

eMail-Adresse (oder Faxnummer, falls per eMail nicht erreichbar!)

Gewünschte Abholung (Datum und Uhrzeit)

Gewünschte Lieferung (Datum und Uhrzeit)