



# GänseExpress

## Bestellschein 2020



### Vakuumierte Auslieferung

vom 11.11.2020 bis zum 23.12.2020

(letzte Auslieferung am 23.12.2020)

Polnische Hafermastgans (ca. 4,5 kg Rohgewicht)  
fertig gebraten mit Sauce (0,6 L), Rotkohl (0,8Kg) und Klößen (8 Stück = 720g)  
..... für insgesamt **112,00 €** pro Gans (für 4 Personen) + **Anlieferung.**

Polnische Hafermastgans (ca. 4,5 kg Rohgewicht)  
..... fertig gebraten mit Sauce (0,6 L), für insgesamt **95,50 €** pro Gans (für 4 Personen) + **Anlieferung.**

Biogänse und Freilandgänse sind leider schon ausverkauft.

Gänsekeule (450 kg Rohgewicht)  
..... fertig gebraten inklusive Sauce (0,2 L) für insgesamt **18,95 €** pro Keule + **Anlieferung.**

#### Zusätzliche Beilagen:

.....	Portion Klöße (2 Stück = 180 g)	<b>3,00 €</b>
.....	Portion Rotkohl 200 g	<b>3,00 €</b>
.....	Portion Grünkohl 200 g	<b>3,00 €</b>
.....	Sauce 0,6 L	<b>8,00 €</b>
.....	vegetarischer Nussbraten mit Sauce (1 Portion)	<b>9,00 €</b>

**Barzahlung bei Lieferung. Beachten Sie bei der Anlieferung, dass die Auslieferungszeit +/- 15 Minuten abweichen kann von Ihrer bestellten Lieferzeit.**

Bestellnummer: K 20 / ..... / ..... (wird durch uns vergeben)

Bestellung zum ....., Wunschzeit ....., Uhr  
**(Auslieferung am 23.12. nur von 16 Uhr bis 19 Uhr)**

für (Frau/ Herrn) .....

Straße/ Hausnummer .....

PLZ / Ort .....

Tel.: (für evtl. Rückfragen) .....

E-Mail: (für die Bestätigung) .....

Nach Eingang der Bestellung erfolgt **per E-Mail** die Bestätigung innerhalb von **48 h.**

(Ort, Datum)

(Unterschrift)

Bitte beachten Sie die Hinweise auf der Rückseite!



Kontakt Büro: Michael Knauer Chef de cuisine

Neue Kirschallee 15, 14469 Potsdam

Tel.: 0331 – 588 25 79 (AB) Fax: 0331 – 588 25 81

Mobil /WhatsApp: 0173 -600 36 00

Email: postfach@gaenseexpress.de

www.gaenseexpress.de

Stand: 01.07.2020



Michael Knauer  
GänsesExpress | Mietkoch | Grillwerkstatt

## Weitere Informationen:

**Auslieferung für den 24.12.2020!** Falls Sie am 24.12.2020 nicht auf Ihren Gänsebraten verzichten möchten, biete ich Ihnen an, den fertig vorgegarten Gänsebraten am 23.12.2020 **von 16.00 Uhr bis 19 Uhr auszuliefern**. Mit einer Beschreibung, wie Sie den Gänsebraten am 24.12.2020 ohne Probleme erwärmen können.

**Auslieferungen am 25. + 26.12.2020 in der Zeit von 11 und 16 Uhr.** *(Sie möchte die Gans erst am Abend genießen? Wir liefern Sie bis 16 Uhr aus, mit einer Beschreibung zum Erwärmen. Bitte notieren Sie dieses auf der Bestellung, wenn Sie es so wünschen.)*

**Auslieferungen vom 11.11. bis zum 22.12. von Mo bis Fr ab 16 Uhr, am Wochenende ab 11 Uhr. Darüber hinaus auf Anfrage.**

**Allergene:** enthält Milch, Ei, Nüsse und Weizen – Eine ausführliche Liste der Inhaltsstoffe erhalten Sie gerne auf Anfrage. **Auf Wunsch können wir aber Ihren Braten und die Beilagen Gluten- und Lactosefrei anbieten.**

**Anlieferung:** + 6,- € innerhalb vom Potsdams Zentrum, Babelsberg, Bornim, Bornstedt, Drewitz, Golm, Potsdam West, Waldstadt, Schlaatz, Stern. +11,- € Aufschlag für Rehbrücke, Wannsee, Neufahrland, Fahrland, Groß Glienicke, Marquardt, Geltow, Wildpark West, Grube. +16,- € z.B. für Michendorf, Werder, Leest, Stahnsdorf, Kleinmachnow, Teltow, Saarmund, Töplitz, Zehlendorf, Wilhelmshorst, darüber hinaus auf Anfrage.  
Die Anlieferungskosten fallen nur 1 x pro Bestellung an.

**Barzahlung** bei Lieferung! Beachten Sie bei der Anlieferung, dass die Lieferzeit +/- 15 Minuten abweichen kann von Ihrer bestellten Wunschzeit.

Die **Bestellung** sollte mindestens 48 h vorher aufgegeben werden. Für vakuumierte Produkte 7 Tage vorher.  
Spätester Annahmeschluss für Bestellungen zu den Feiertagen:  
13.12.2020, für Biogänse am 06.12.2020 oder solange der Vorrat reicht!

## Für Stammkunden:

3 % Preisnachlass bei allen Bestellungen bis zum 11.11.2020, außer Lieferkosten.  
Stammkunden erhalten die Gelegenheit, per Vorabüberweisung die Rechnung zu bezahlen. Für die Feiertage bis zum 16.12.2020, ansonsten mindestens 1 Woche vorher.

## Die Gänse:

Es gibt die Auswahl zwischen Biogans (Demeter Hof Kuhhorst), **NEU!** Freiland Weidegans aus dem Fläming (Liebätz (Nuthe-Urstromtal)) und polnischer Hafermastgans.

Bitte beachten Sie: das Fleisch der polnischen Gans ist durch den hohen Wasser- und Fettanteil sehr weich und zart nach der Zubereitung, das Fleisch von Bio- und Freilandgans ist durch den hohen Muskelanteil fester und trotzdem zart im Biss.

## Füllung und Transport:

Die Gänse sind mit einer Mischung aus Äpfeln, Zwiebeln, Orangen und Beifuß gefüllt, sowie mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Gans wird im Ganzen geliefert. *(Dadurch, dass die Gänse im Ganzen geliefert, bleiben Sie sehr schön heiß, bis sie bei Ihnen sind. Zerlegt kühlen Sie schneller aus.)* Inklusiv der Sauce und der Füllung in mobilen Thermotransportboxen.  
Die Gans wird in Alufolie verpackt ausgeliefert, damit sie heiß bei Ihnen ankommt. Die Sauce und die Beilagen werden in biologisch abbaubaren Bioprodukten geliefert. Zum Beispiel hergestellt aus Zuckerrohr. Die Verpackungen dienen hauptsächlich zum Transport, nicht zum Servieren der Speisen. Die mobilen Thermotransportboxen werden nach der Auslieferung wieder mitgenommen. Das Essen ist heiß (mindestens 65°C) und sofort verzehrfertig. Es ist nicht zum Weitertransport geeignet! Empfehlung die Weihnachtsgans noch kurz bei 180 Grad Umluft für 5 Minuten in den Ofen zu stellen, damit die Haut wieder komplett knusprig wird.  
Währenddessen die Beilagen in eigenes Geschirr umfüllen und dann auf den Tisch stellen.  
Falls Sie doch noch Zeit bis zum Beginn des Essens haben, liegt der Lieferung eine Beschreibung dabei, wie Sie das Essen **kurzzeitig** warmhalten können.

Neu

## Für vakuumierte bestellte Lieferung:

Wir kochen maximal 48 h frisch auf Bestellung vor. So kann ich Ihnen eine absolute Frische und Qualität gewährleisten. Die Bestandteile sind alle fertig vorgekocht. Die Gans oder Keule, sowie Beilagen können innerhalb von maximal 60 Minuten zu Hause nach Anleitung fertiggestellt werden.

Zur Bestellung den Bestellschein ausdrucken und schicken Sie den ausgefüllten Bestellschein per E-Mail, WhatsApp, Fax oder Post an: [www.michaelknauer.de](http://www.michaelknauer.de) oder [www.gaenseexpress.de](http://www.gaenseexpress.de)



Kontakt Büro: Michael Knauer Chef de cuisine  
Neue Kirschallee 15, 14469 Potsdam

Tel.: 0331 – 588 25 79 (AB) Fax: 0331 – 588 25 81

Mobil /WhatsApp: 0173 -600 36 00

Email: [postfach@gaenseexpress.de](mailto:postfach@gaenseexpress.de)

[www.gaenseexpress.de](http://www.gaenseexpress.de)

Stand: 01.07.2020



Michael Knauer  
GänseExpress | Mietkoch | Grillwerkstatt