

## Weitere Informationen:

**Auslieferung für den 24.12.2022!** Falls Sie am 24.12.2022 nicht auf Ihren Gänsebraten verzichten möchten, biete ich Ihnen an, den fertig vorgegarten Gänsebraten am 23.12.2022 **von 16.00 Uhr bis 19 Uhr auszuliefern**. Mit einer Beschreibung, wie Sie den Gänsebraten am 24.12.2022 ohne Probleme erwärmen können.

**Auslieferungen am 25. + 26.12.2022 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:** + 8,50 € innerhalb vom Potsdams Zentrum, Babelsberg, Bornim, Bornstedt, Drewitz, Golm, Potsdam West, Waldstadt, Schlaatz, Stern. + 13,50 € Aufschlag für Rehbrücke, Wannsee, Neufahrland, Fahrland, Groß Glienicke, Marquardt, Geltow, Wildpark West, Grube. +18,50 € 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.

**Bezahlung** bei Lieferung oder per Vorabüberweisung (diese muß mindestens 1 Woche vor Buchungstermin erfolgen. 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: 11.12.2022, für Biogänse und Freilandgänse am 04.12.2022 oder solange der Vorrat reicht!

## Die Gänse:

Es gibt die Auswahl zwischen Biogans (Demeter Hof Kuhhorst), Freiland Weidegans aus dem Fläming (Liebätz (Nuth-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 Thermo-Transportboxen. 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 Thermo-Transportboxen 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.

## 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: 01520 – 284 28 29  
Email: [postfach@gaenseexpress.de](mailto:postfach@gaenseexpress.de)  
[www.gaenseexpress.de](http://www.gaenseexpress.de) Stand: 01.09.2022

