



#GANSTOGO

vom 11.11. bis 26.12.2021

So glänzen Sie in der Weihnachtszeit nicht als Herdmuffel,
sondern als Gourmetkoch mit viel Zeit für Ihre Lieben.



Hotline zur Vorbestellung
06181 – 41 333 42 oder
ganstogo@hannibal-nidderau.de
täglich von 10 bis 21.30 Uhr



HANNIBAL NIDDERAU

Gehrener Ring 5 | 61130 Nidderau | www.hannibal-nidderau.de
kontakt@hannibal-nidderau.de | Telefon 06187 - 93 587 74
www.facebook.de/hannibal.nidderau

Unsere Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Vielen Dank!



#GANSTOGO

10 € Rabatt
für grimmcard Besitzer

Wir bereiten Ihnen die Gans inkl. aller Beilagen vor und Sie können diese zuhause nur noch kurz in den Ofen geben und nach belieben mit den Beilagen servieren.

GANSTOGO

Nach Vorbestellung * können Sie jederzeit ab dem 11.11.2021 und vor allen Dingen am

Heilig Abend in der Zeit zwischen 12 und 14 Uhr und am 1. und 2. Feiertag zwischen 10 und 12 Uhr

bei uns im „Hannibal Nidderau“ Ihre perfekt gegarte Gans (ca. 5 kg / ca. 5 Pers.) abholen.

Sie haben die Wahl zwischen:

GANZ ALLEIN

die Gans ohne Beilagen, jedoch mit 0,5 l feinsten Gänsesauce
€ 78,-

oder

GANZ TRADITIONELL

mit den leckeren hausgemachten Beilagen
Kartoffelklöße, Backäpfel, Rot- und Rosenkohl und
natürlich 0,5 l feinsten Gänsesauce
€ 108,-

Haben Sie Lust auf Gänseschmalz Hubertus Art?

Gerne halten wir ein Glas hausgemachtes Hannibals Gänseschmalz mit Äpfelchen, roten Zwiebeln und Kräutern für Sie bereit.
€ 4,-

0,5 l feinste Gänsesauce
€ 6,-

* mit einem Tag Vorlauf

#ANLEITUNG

So gelingt die „GansToGo“ einfach und bequem

1.

Legen Sie die Gans auf ein Backblech bzw. in einen Bräter, geben so viel Wasser dazu, dass der Boden gut bedeckt ist und schieben die Gans bei ca. 120 Grad (Umluft), in den vorgeheizten Ofen.

2.

Zum Erwärmen der Beilagen, stellen Sie einen etwas größeren Topf, halbvoll gefüllt mit Wasser auf den Herd und bringen es zum Kochen.

3.

Legen Sie die Kartoffelknödel in das kochende Wasser und lassen es bei mittlerer Stufe weiter leicht köcheln.

4.

Nach ca. 20-25 Min. legen Sie beide Beutel mit Rosenkohl und Rotkohl dazu.

5.

Packen Sie die Backäpfel aus, setzen sie auf ein Backblech und schieben diese zu der Gans in den Ofen.

6.

Schneiden Sie den Beutel mit der Sauce über Eck auf, gießen die Sauce in einen Topf und kochen diese vor dem Servieren einmal kurz auf.

7.

Nach ca. 30-45 Minuten, je nach Backofen, ist die Gans fertig und die Beilagen heiß zum Servieren. Wenn Sie eine knusprige Haut auf der Gans wünschen, stellen Sie den Ofen für die letzten 10 Minuten auf Oberhitze/Grill.

8.

Die Gans und die Backäpfel aus dem Ofen holen.

9.

Kartoffelknödel, Rot- und Rosenkohl aus dem Wasserbad nehmen, die Beutel aufschneiden, anrichten und mit der Gans servieren. Sauce nicht vergessen.

10.

Setzen Sie sich mit ihren Liebsten an den Tisch und lassen es sich schmecken.

Falls Sie ein wenig ungeübt sind eine Gans zu zerlegen, empfehlen wir www.youtube.de: Gans tranchieren