Zur Laterne

Genuss & Vielfalt

Ihr Festmahl für Zuhause

Gänsebrust oder Gänsekeule – Sous-vide gegart
An eigenem Sößchen, verfeinert mit Maronen, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl & gefülltem Bratapfel
Portion 37,90 €

550 g Rohgewicht je Gänsebrust oder Gänsekeule, mit feinen Gewürzen im Vakuum 16 Stunden bei Niedrigtemperatur im eigenen Saft schonend gegart. So zubereitet ist das Fleisch besonders aromatisch, butterzart und saftig.

Zubereitung zuhause:
Die mitgelieferten Beilagen (Rotkohl, Klöße und Sauce) im vakuumierten Zustand belassen und im heißen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad (Topf) erwärmen. Die Gänseteile aus dem Vakuumbeutel nehmen, mit der Hautseite nach oben in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 20 Minuten bei 120 °C erwärmen. Anschließend den Ofen auf 160–180 °C stellen und alles ca. 20 Minuten knusprig werden lassen, je nach gewünschtem Bräunungsgrad auch etwas länger.

Ganze Gans – Sous-vide gegart
4,8 kg Frischgewicht (ausreichend für ca. 4 Personen)
Klassisch gefüllt, an eigenem Sößchen, verfeinert mit Maronen, Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Wirsing in Rahm & gefüllten Bratäpfeln
169,00 €

Zubereitung zuhause:
Die ganze Gans aus dem Vakuumbeutel nehmen und mit der Brustseite nach oben im vorgeheizten Ofen geben. Ca. 50 Minuten bei 120 °C erwärmen, anschließend. weitere 30 Minuten bei 160–180 °C goldbraun und knusprig werden lassen, je nach gewünschtem Knuspergrad auch etwas länger.
Währenddessen die Beilagen (Rotkohl, Klöße und Sauce) im vakuumierten Zustand im heißen, nicht mehr kochenden Wasserbad erwärmen. Wenn die Gans schön knusprig ist: einfach servieren und Ihr Festtagsmenü genießen!

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt

Weitere Festtagsgerichte für Zuhause

Rinderroulade
Klassisch gefüllt mit kräftiger Sauce, Kartoffelklößen & Apfelrotkohl
27,90 €

Sauerbraten nach rheinischer Art
Mit Kartoffelklößen & Apfelrotkohl
24,90 €

Zubereitung:
Die Gerichte im vakuumierten Zustand ca. 40 Minuten im heißen, nicht mehr kochenden Wasserbad erwärmen, Beutel öffnen, anrichten und genießen.

Bestellung & Abholung
Unsere to-go-Festtagsangebote können ab dem 10. November 2025 verbindlich bestellt werden.

• Bei größeren Bestellmengen (ab 10–15 Gerichten) benötigen wir eine Vorlaufzeit von 3- 5 Werktagen.
• Ganze Gänse müssen mindestens 5 Werktage im Voraus bestellt werden.
• Eine Vorrauszahlung der gesamten Rechnungssumme nach Rechnungserhalt ist erforderlich

Abholzeiten:
• Bis Weihnachten den 23. Dezember 2025 | 12:00–16:00 Uhr (ggf. nach Absprache)
• Silvester: 30. Dezember 2025 | 12:00–16:00 Uhr (ggf. nach Absprache)

Bestellungen per E-Mail:
info@zur-laterne.com

Bei der Abholung erhalten Sie selbstverständlich eine detaillierte Anleitung für die Zubereitung zuhause.