

Saison 2024



GANSESSEN

Ab dem 11. November bereiten wir wieder unsere beliebten Gänse zu. Dieses Jahr stehen wir Ihnen auch an den Weihnachtsfeiertagen zur Verfügung.

Gans für 4 Personen

Eine ofenfrische Gans mit Beilagen

Orangensoße | glasierte Maronen |
Gewürz-Apfel-Rotkohl | handgedrehte Kartoffelklöße

Menüpreis für 4 Personen _____ **169,00 EUR**
Jede weitere Person mit Gänsekeule _____ **34,00 EUR**

23., 25. & 26.
Dezember

189,00 EUR
38,00 EUR

Eine ofenfrische Gans | Orangensoße (ohne Beilagen)

Ganspreis (für ca. 4 Personen) _____ **129,00 EUR**
Jede weitere Gänsekeule _____ **24,00 EUR**

149,00 EUR
28,00 EUR

inkl. MwSt.





inkl. MwSt.

Gansmenü ab 4 Personen

VORSPEISE

Feldsalat | geröstete Landbrotwürfel | gebratener Speck | Kartoffel-Apfel-Dressing

DAZU REICHEN WIR: **Brot im Beutel** | Kräuterquark

HAUPTGANG

Eine ofenfrische Gans | Orangensoße | glasierte Maronen | Gewürz-Apfel-Rotkohl | handgedrehte Kartoffelklöße

DESSERT

Hessisches Tiramisu | Apfel | Zimt | Calvados

23., 25. & 26.
Dezember

Menüpreis für 4 Personen _____	229,00 EUR	259,00 EUR
Jede weitere Person mit Gänsekeule _____	49,00 EUR	56,00 EUR

Zu jeder Gans extra bestellbar:

23., 25. & 26.
Dezember

Extra Portion Gewürz-Apfel-Rotkohl (200 g) _____	4,00 EUR	4,50 EUR
Extra Portion handgedrehte Kartoffelklöße (2 Stück) _____	4,00 EUR	4,50 EUR
Extra Portion Orangensoße (200 ml) _____	4,00 EUR	4,50 EUR
Extra Portion gebutterter Rosenkohl (mind. 2 Portionen) _____	4,00 EUR	4,50 EUR
Extra Portion glasierte Maronen (100 g) _____	4,00 EUR	4,50 EUR
Kl. Bratapfel mit Marzipan-Preiselbeerfüllung (mind. 2 Stück) _____	4,50 EUR	5,00 EUR



Bitte teilen Sie uns immer mit, ob Sie die Gans im Ganzen haben möchten oder bereits fertig tranchiert. Die Preise sind Abholpreise bei uns in Bad Soden **inkl. MwSt.** Sonntags keine Gänse.

Abholung: Montag bis Samstag 11.00-17.00 Uhr, am 23.12. 11.00-12.00 Uhr (keine Lieferung), 25. + 26.12. 11.00-13.00 Uhr (keine Lieferung).

Lieferung ist ggfs. gegen Aufpreis möglich (außer am 23., 25. und 26.12.).

Die Speisen werden warm und servierfertig in nachhaltigen Mehrwegbehältern ausgegeben. Sollten Sie zu einem anderen Zeitpunkt essen wollen, einfach nach Anleitung heiß machen und wie ein Profikoch servieren. Am 23. 12. nur Kaltabholung.

Bestellung und weitere Informationen unter:

www.partycompany.de
info@partycompany.de

Event-Büro Bad Soden
Sulzbacher Straße 3
06196-764165-0

Es gelten unsere AGB, die Sie auf unserer Homepage finden: www.partycompany.de

