

GÄNSEBRATEN

aus Süd-Oldenburg



**Frische deutsche Gans-
So schmeckt Heimat.**



**Es wurden nur geringe Mengen an Gänsen produziert, da niemand die Entwicklung auf dem Markt voraussehen konnte.
Geschuldet ist dieser frühe Termin auch der Geflügelpest in Europa.**

ANGEBOT

Abholen
Ab 11.11. bis 22.12.2025

Für mehr Informationen rufen Sie uns gerne an!

[Tel. 06722 – 502 292](tel:06722-502292)

Montag bis Freitag von 9.00 bis 12.00 Uhr

oder Info@sebastien.de

**Süd-Oldenburger Gänse Letzter möglicher
Bestelltag
ist der 05. Dezember 2025.**

Um Vorbestellung wird gebeten





GÄNSEBRATEN

Ca. 5 kg Rohgewicht

Für ca. 6 bis 8 Personen



Die Gans ist vorgebraten, ausgelöst und im Vakuumbbeutel sauber verpackt.

Keine Arbeit, kein verschmutzter Backofen!

1 Gans mit 1,0 Liter Jus 160,00 €

Inkl. 1,2 Liter Gänsebrühe mit Gemüse und Gänseklein geschnitten

1/2 Gans mit 0,5 Liter Jus 85,00 €

Inkl. 0,6 Liter Gänsebrühe mit Gemüse und Gänseklein geschnitten

Bis zu 14 Tagen im Kühlschrank bei 2°C haltbar.

Die Zubereitung

Geben Sie Ihre Gans in einen Bräter mit ca. 2 cm Flüssigkeit (Brühe oder Wasser) und für 45 Minuten bei 90°C in den Backofen.

Zum Schluss Brühe abschütten und die Gans ca. 10 Min. unter dem Grill knusprig bräunen.

„Bon Appétit“

Bestellung bis 12.12.2025 um 12:00 Uhr

bitte unter:

Montag bis Freitag von 9h bis 14h: Telefon: 06722 – 50 22 92 •
Mail: info@sebastien.de

NAME:

VORNAME:

ANSCHRIFT:

E-Mail:

Handy Nr. oder Festnetz:

Datum:

Unterschrift:

Abholung am:

Uhrzeit:

ABHOLUNG

Montag bis Freitag von 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr
spätester Abholtag Montag, 22.12.25, 9:00 bis 12:00 Uhr

für alle Notfälle ist unser Küchenteam telefonisch erreichbar unter 06722 – 502 293

IN DER MENSA DER HOCHSCHULE GEISENHEIM

Von-Lade-Straße 1

oder

SÉBASTIEN CATERING

Hochschule Geisenheim

Parkplatz Hospitalstraße 11

gegenüber Elektro Kuhlmann

65366 Geisenheim

Umseitige Konditionen haben wir zur Kenntnis genommen und erklären uns damit einverstanden.

Datum und Unterschrift: