

Schloßkrug Gundorf

Die Entenbraterei in Sachsen

Leipziger Straße 204

04178 Leipzig

0341 5501840

www.schlosskrug-gundorf.de

Genießen Sie zu Hause...

Ganze Ente 29,90 €

fertig zubereitet mit Soße

halbiert oder geviertelt

abzuholen am 25. und 26.12 11.00 Uhr

-nur auf Vorbestellung-

Ganze Ente 29,90 €

vorgegart und auf Vakuum gezogen

abzuholen ab 20.12.

-nur auf Vorbestellung-

Die Ente aus dem Vakuumbeutel entnehmen und bei 140°C mit einer Tasse Wasser in den Umluftofen geben. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 200°C erhöhen und die Ente für weitere 15 Minuten fertig backen. Nach Bedarf mit Entenfett bepinseln. Das Rotkraut und die Soße im Vakuum-Kochbeutel in einem Wasserbad bei 80°C 20 Minuten erwärmen.

Portion Apfelrotkohl 2,20 €

ca 200g

Portion Klöße 2,20 €

ca.180g

Weihnachts- Offerte

*Genießen Sie an den
Feiertagen ohne*

Küchenstress

*"Ein Stückchen Heimat"
im Schloßkrug Gundorf*

Weihnachts- Offerte

Wir öffnen für Sie
am 25. und 26.12.
unsere Gasträume

von 11.30 bis 15.00 Uhr.

In dieser Zeit können Sie sich von
unseren Mitarbeitern besinnlich
verwöhnen lassen

Unsere Offerte kann persönlich ab
24.08. 11.00 Uhr
per Vorkasse erworben werden.
Telefonische Reservierungen müssen
innerhalb von 7 Tage bezahlt werden,
da wir diese ansonsten automatisch
stornieren.

Bitte beachten Sie, dass gekaufte
Weihnachtsmenüs nur bei
rechtzeitiger Stornierung
(mind. 14 Tage im Vorraus), erstattet
werden, es sei denn wir können
reservierte Plätze weiterverkaufen.

Maximale Gruppengröße 12 Personen

Unseren Gänsebraten gibt es wie
immer nur auf Vorbestellung

Vitello tonnato im Glas serviert,
mit hausgemachtem Entenbrot

Klares Süsspchen von Ente und Gans
mit Gemüsewürfeln
und Radefelder Fadennudeln

Gänsebraten
mit Apfelrotkohl und Klößen

Ein Traum aus Schokolade
feines Mousse aus heller und dunkler
Schokolade mit Himbeercouli

39,00 €

auf Vorbestellung

...oder Sie entscheiden sich für unser
Weihnachtsmenü, bei welchem Sie
und Ihre Gäste aus drei
verschiedenen Hauptgerichten die
freie Wahl haben.

Vitello tonnato im Glas serviert,
mit hausgemachtem Entenbrot

Klares Süsspchen von Ente und Gans
mit Gemüsewürfeln
und Radefelder Fadennudeln

Entenbraten
mit Apfelrotkohl und Klößen
oder
Pochiertes Lachsfilet
auf Rote Beete- Kartoffelstampf mit
Blattspinat
oder
Sächsischer Wildschweinbraten
an Speckrosenkohl und Kartoffelklöße

Ein Traum aus Schokolade
feines Mousse aus heller und dunkler
Schokolade mit Himbeercouli

39,00 €

zur freien Auswahl