



# Traditionelles Menü Gans oder Ente

Wenn es draußen kalt wird, wird's bei uns besonders gemütlich. Freut euch auf ein festliches **3-Gang-Menü** rund um Gans oder Ente. Knusprige Haut, zartes Fleisch, duftender Rotkohl, köstliche Klöße und ein Dessert, das den Abend perfekt abrundet – so schmeckt der November bei **cook@work**. Genießt euer Menü in stimmungsvoller Atmosphäre, mit gutem Wein und besten Gesprächen - ein Abend voller Genuss und Gemütlichkeit.

## Gänsemenü:

Praline von der Gänseleber im Pumpernickel-Mantel  
an Feldsalat und Feigen

Gänsebraten mit Apfel-Beifuß-Rosinen-Füllung, Sauce, glasierte Maronen,  
Cranberry-Kompott, Apfelrotkohl, Speck-Rosenkohl, Rahmwirsing,  
Kartoffelklöße, Butter-Spätzle

Bratapfel mit Marzipan gefüllt, Vanille-Eierlikör-Sauce & Walnusseis

## Entenmenü:

Asiatischer Mie-Nudelsalat mit Mangochutney, Gemüsejulienne,  
Cashewkerne, Ingwer & Crispy Duck mit Pflaumen-Chilisauce

Landente mit Orangensauce, Salted-Caramell-Kumquats  
Apfelrotkohl, Speck-Rosenkohl, Mandel-Brokkoli  
Kartoffelklöße, Butter-Spätzle

Bratapfel mit Marzipan gefüllt, Vanille-Eierlikör-Sauce & Walnusseis



→ 13

→ 13 A



→ 14

→ 14 A

## PREISE

3 Gang Gänsemenü  
**45,- EURO p.P.\***

3 Gang Entenmenü  
**40,- EURO p.P.\***  
\*exkl. Getränke

**Hinweise:**  
Nur mit vorheriger  
Anmeldung bis  
07.11.2025

Begrenzte Plätze!  
Besser schnell  
anmelden!

### Termine November 2025:

Dienstag, 11.11.2025 ab 18:00 Uhr

Samstag, 15.11.2025 ab 17:00 Uhr

Sonntag, 16.11.2025 ab 17:00 Uhr

### Und so einfach funktioniert es:

1. Telefonisch oder per E-Mail reservieren:  
0175 3719105 oder bbeisker@t-online.de  
Reservierung bitte unter folgenden Angaben:  
Datum, Uhrzeit, Anzahl der Personen
2. Bestätigung per E-Mail erhalten.
3. Zahlung vor Ort in bar oder mit Karte.

### Location:

cook@work Kochschule

Hittfelder Kirchweg 2

21220 Seevetal (Maschen Gewerbegebiet)

**Wir freuen uns auf eure Anmeldungen!**

**Euer cook@work Team**

