



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



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

