









Traditionelles Menü **Gänseessen**

Wenn es draußen kalt wird, wird's bei uns besonders gemütlich.
Freut euch auf ein festliches **4-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 Winter bei **cook@work.** Genießt euer Menü in stimmungsvoller Atmosphäre, mit gutem Wein und besten Gesprächen - ein Abend voller Genuss und Gemütlichkeit.

Vorspeise:
Winterlicher Salat mit Himbeer-Dressing, Elsterwürfeln, gerösteten Kürbis- & Sonnenblumenkerne
einzeln p.P. 6,50

Suppe:
Pilzrahmsuppe mit Coppa-Chips
einzeln p.P. 6,00

Hauptgang:
klassischer Gänsebraten mit Sauce, Maroni, Boskop-Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Rahmwirsing, Kartoffelknödel, Kroketten und Salzkartoffeln
Alternativ Ente oder Wildbraten mit Wacholderjus
p.P. satt 39,50 €

Dessert:
Red Delicious als Bratapfel mit Marzipan, Rum-Rosinen gefüllt, Vanillesauce, Walnusseis
einzeln p.P. 7,50 €

Sonderpreis als als 4-Gang-Menü: 49,50 Euro statt 59,50 Euro

Buchbar ab 4 Personen. Termine nach Absprache.

Location:
cook@work Kochschule
Hittfelder Kirchweg 2
21220 Seevetal (Maschen Gewerbegebiet)

cook@court Tennisclub Jesteburg
Am alten Moor 14
21266 Jesteburg

Und so einfach funktioniert es:

1. Telefonisch oder per E-Mail reservieren:
   0175 3719105 oder bbeisker@t-online.de oder
   info@cookatwork.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.

Wir freuen uns auf eure Anmeldungen!
Euer cook@work Team


13

13 A


14

14 A


13

13 A


14

14 A


13