









Stressfreie Feiertage
Gans To Go

Stressfreie Weihnachten mit unserem Festtagsmenü zum Abholen. Einfach zum Genießen!
Dieses Jahr wird Weihnachten so entspannt wie nie zuvor! Kein Einkaufen, kein Kochen, kein Stress - einfach nur genießen. Mit unserem festlichen Weihnachtsmenü zum Abholen bringen wir den Zauber der Weihnachtsküche direkt zu Dir nach Hause.

So einfach geht's:

1. Menü vorab auswählen und bestellen: Stell Dir Dein persönliches Festmahl zusammen und wähle eine Basis. Eine Beilage + ein Gemüse inkl.
1. Abholen und servieren - keine komplizierte Vorbereitung, nur noch genießen.
2. Zurücklehnen und Festtagsfreude erleben. Wir haben die Arbeit und Du den Genuss!

Und so funktioniert es:

1. Telefonisch oder per E-Mail bestellen:
   0175 3719105 oder bbeisker@t-online.de oder info@cookatwork.de
2. Bestätigung per E-Mail mit Auftragspreis.
3. Abholtermine:
   Mittwoch, 23.12.2026 von 15:00 - 17:00 Uhr
   Heiligabend, 24.12.2026 von 11:30 - 14:00 Uhr
   1. Weihnachtstag, 25.12.2026 von 11:30 - 14:00 Uhr
   2. Weihnachtstag, 26.12.2026 von 11:30 - 14:00 Uhr
4. Zahlung erfolgt bei Abholung (bar oder Karte) oder vorab per Rechnung

Stelle Dir Dein Weihnachtsmenü zusammen:

Die Basis:
Gebratene Landente, frisch aus dem Ofen (warm im Ganzen oder ausgelöst zum Wiedererhitzen) mit Orangensauce für 2 Personen
ca. 2,5kg roh
je Ente € 75,00

Weihnachtsgans, Apfel-Rosinen-Beifuß Füllung & Sauce
Frisch aus dem Ofen oder ausgelöst zum Wiedererhitzen für 4 Personen
ca. 5kg roh
je Gans € 190,00

Vegan: winterliche Gemüselasagne
je Portion € 21,00







Wähle <u>ein</u> Gemüse:
Apfelrotkohl
Rahmwirsing
Speck-Rosenkohl
Glasierte Maronen

Jedes weitere Gemüse extra dazu pro Portion € 4,50



Wähle <u>eine</u> Beilage:
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelknödel (halb und halb)

Jede weitere Beilage extra dazu pro Portion € 4,50



Fröhliche Weihnachten

cook@work