



fix & fertig  
**Nur noch  
erwärmen!**

# ZUBEREITUNGSANLEITUNG

In der Zubereitungsanleitung finden Sie die genaue Temperaturangabe für ausgewählte Gerichte aus unserem Sortiment, sodass Sie es optimal erwärmen und perfekt genießen können – ganz ohne Stress!

LAUTENSCHLÄGER  
**FEINKOST**  
DELIKATESSEN • CATERING & EVENTS • LOCATION

FEINKOST LAUTENSCHLÄGER  
LOUISENSTRASSE 50 • 61348 BAD HOMBURG

## GEBRATENEN GANS

Ca. 1 Stunde im Backofen (Umluft) bei 120°C.  
Die letzten 5–10 Minuten auf 180°C schalten.

## GEBRATENEN GÄNSEBRUST & GÄNSEKEULE

Ca. 30-35 Minuten im Backofen (Umluft) bei 100° .  
Die letzten 5 Minuten auf 180°C erhöhen.

## GEBRATENEN PUTE

Ca. 1,5 Stunden im Backofen (Umluft) bei 120°C.  
Die letzten 5–10 Minuten auf 180°C schalten.

## GEBRATENEN ENTE

Ca. 35 Minuten im Backofen (Umluft) bei 120°C.  
Die letzten 5–10 Minuten auf 180°C schalten.

### ZUBEREITUNGS-TIPP

Damit das Geflügel schön saftig bleibt, empfehlen wir ein Gemisch aus Orangensaft & Wasser mit in die Auflaufform dazu geben!

## MENÜS

Ca. 30-35 Minuten im Backofen (Umluft) bei 100°C erwärmen. Vor dem Erwärmen die Folie entfernen!

# BEILAGEN

## **Sauce**

Die Sauce extra im Topf erwärmen.

## **Kartoffelklöße**

Wasser aufkochen und im gesalzenen Wasser ziehen lassen.

Große Klöße: 18-20 Min. / kleine Klöße: 10-12 Min.

## **Semmelknödel**

Wasser aufkochen und 10 Min. im gesalzenen Wasser sieden lassen.

## **Rotkohl**

Mit einem Schuss Rotwein oder Wasser im Topf erwärmen.

## **Brotrohlinge**

Helles Brot: 15 Min. Bei 165°C (Umluft)

Misch- & Körnerbrot: 14 Min. 165°C (Umluft)

# SCHOKOLADEN KÜCHLEIN

Backofen auf 180°C vorheizen und 4 Minuten backen.

*Guten Appetit wünscht Ihnen  
Ihre Familie Meye und das Lantenschläger-Team*



PERFEKTER  
GENUSS FÜR  
JEDEN ANLASS!

## GROSSE & KLEINE FESTE FEIERN MIT **LAUTENSCHLÄGER CATERING**

Entdecken Sie bei Lautenschläger die perfekte Symbiose aus traditionellem Handwerk, innovativer Planung und über 117 Jahren kulinarischer Expertise! Als Ihr Catering-Partner bieten wir frische, hochwertige Lebensmittel und exquisite Produkte direkt aus unserem Delikatessenhaus. Alle unsere Speisen werden frisch und unmittelbar vor der Auslieferung von unseren versierten Küchenprofis zubereitet. Unser Service zeichnet sich durch freundliche Professionalität und Liebe zum Detail auf allen Ebenen aus.

Kontaktieren Sie uns noch heute, um Ihr nächstes Event mit Frische, Qualität und kulinarischer Exzellenz zu bereichern.

LAUTENSCHLÄGER  
**CATERING**  
DELIKATESSEN • CATERING & EVENTS • LOCATION



[WWW.FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE](http://WWW.FEINKOST-LAUTENSCHLAEGER.DE)