



fix & fertig
Nur noch erwärmen!

ZUBEREITUNGSANLEITUNG

Ob Pute, Ente, Gans oder Gänseteile – das Gericht wird Ihnen perfekt und ohne Stress gelingen. Mit einer kurzen Anleitung verbringen Sie wenig Zeit in der Küche und haben mehr Zeit für Familie und Freunde.

LAUTENSCHLÄGER
FEINKOST
DELIKATESSEN • CATERING & EVENTS • LOCATION

FEINKOST LAUTENSCHLÄGER
LOUISENSTRASSE 50 • 61348 BAD HOMBURG

ERWÄRMEN DER GEBRATENEN GANS

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

ERWÄRMEN DER GEBRATENEN GÄNSEBRUST & GÄNSEKEULE

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

ERWÄRMEN DER GEBRATENEN PUTE

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

ERWÄRMEN DER GEBRATENEN ENTE

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

ZUBEREITUNGSTIPP

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

ERWÄRMEN DER FESTTAGSMENÜS

Ca. 30-35 Minuten im Backofen (Umluft) bei 100° C erwärmen. Vor dem Erwärmen die Folie entfernen!
Für die Gänsekeule, die letzten fünf Minuten auf 180° C erhöhen.

ERWÄRMEN DER 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 18-20 Min. im gesalzenen Wasser ziehen 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)

*Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihre Familie Meye und das Lautenschläger-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