



# Weihnachten@HOME

Liebe Gäste,

nachdem Sie Ihr Menü im bootshaus abgeholt haben stellen Sie alles unverzüglich in den Kühlschrank, Temperatur sollte 5-7 Grad betragen. Alle Produkte sind unter Einhaltung der Kühlkette ab dem Abhol- oder Liefertag max. 2 Tage haltbar. Bitte achten Sie auf eine durchgehende Erwärmung der Speisen laut Anleitung.

Wir freuen uns sehr über Ihre Bestellung und wünschen Ihnen ein gemütliches Weihnachtsfest mit Ihrem leckeren bootshaus-Menü. Mit unserer Anleitung gelingt es ganz einfach:

## Beilagen Gans/Entenkeule:

Stellen Sie einen mittelgroßen Topf auf Ihre Herdplatte, füllen Sie den Topf mit 2/3 Wasser und bringen Sie das Wasser zum Kochen. Nachdem das Wasser gekocht hat, schalten Sie die Herdplatte auf die niedrigste Stufe (nicht mehr kochen!) und legen die Beutel, die mit Hauptgang gekennzeichneten sind (HG), für ca. 20-25 Min in den Topf. Anschließend nehmen Sie alle Beutel vorsichtig aus dem Wasser (Achtung heiß!) und öffnen sie mit Hilfe einer Schere. Richten Sie die Hauptgänge (in vorgewärmte) Tellern/Schüsseln nach Ihren Wünschen an.

## Gans/Entenkeule:

Heizen Sie Ihren Ofen auf 180 Grad Umluft (Ober/Unterhitze: 160 Grad) vor. Nehmen Sie die Gans/Entenkeule aus dem Vakuumbeutel und legen diese auf einen Ofengitter. Schieben Sie das Gitter mit der Gans/ Entenkeulen auf mittlerer Schiene für ca. 25 Min in Ihren Ofen. Bitte schieben Sie unter das Gitter ein Backblech, damit Ihr Ofen nicht zu sehr in Mitleidenschaft gezogen wird. Wenn die Gans/Entenkeulen schön braun und knusprig ist, nehmen Sie sie aus dem Ofen.

Sie benötigen Hilfe beim Tranchieren Ihrer Gans, dann scannen Sie diesen QR-Code mit Ihrer Handykamera und schauen sich unser Tranchiervideo an.



**Wir wünschen Ihnen Guten Appetit. Wir freuen uns jetzt schon auf ein Wiedersehen - bis bald bei uns im bootshaus! Liebe Grüße vom bootshaus-Team**

**Ps: Wir freuen uns übrigens riesig über eine Verlinkung @bootshausmannheim bei Ihren Storys & Posts bei Instagram oder Facebook.**