

# **Heiligabend, 24.12.2021 im Restaurant Roter Butt**

## **Weihnachts-Gans oder -Ente zur Abholung**

Ganze Oldenburger Ente aus dem Rohr  
gefüllt mit Backpflaumen & Äpfeln, mit hausgemachtem Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen  
(geeignet für 3 Pers. mit insgesamt 6 Klößen, Rohgewicht Ente ca. 2,2 kg)

oder

Ganze knusprige Gans aus regionaler Weidehaltung vom „Grünen Gänsehof“ in Ladenthin  
gefüllt mit Backpflaumen & Äpfeln, mit hausgemachtem Rotkohl, Sauce und Kartoffelklößen  
(geeignet für 4-6 Pers. mit insgesamt 8-12 Klößen, Rohgewicht Gans ca. 4,5 kg)

Weihnachts-Ente mit Beilagen für 3 Personen: 89 €

oder

Weihnachts-Gans mit Beilagen für 4 Personen: 139 € / für 5 Personen: 149 € / für 6 Personen: 159 €

*Damit der Verzehr zu einem beliebigen Zeitpunkt an den Weihnachtsfeiertagen erfolgen kann,  
sind die Beilagen fertig vorbereitet und müssen von Ihnen nur noch erwärmt werden,  
die Gans oder Ente wird von uns 12 Stunden bei Niedrigtemperatur vorgegart und dann  
bei Ihnen daheim ca. 45 Minuten im Ofen finalisiert.*

*Für diejenigen, die Ihre Gans oder Ente gleich am Heiligabend verzehren möchten, ist auf Wunsch  
auch die Ausgabe heiß aus dem Ofen möglich, fertig zum Direktverzehr.*

**Selbstverständlich bieten wir auch die passenden Weine zum Mitnehmen an!**

***Dieses Angebot gilt an Heiligabend, 24.12.2021 zur Abholung in der Zeit von 12.00 bis 13.30 Uhr.***

***Um wirtschaftlich arbeiten und planen zu können, bitten wir um Bestellung  
bis spätestens Dienstag, den 14.12.2021 bis 18 Uhr unter Tel. 039771 2150.***

***Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen!***

***Ihr Martin Wünscher & Crew***



HafenHotel PommernYacht

Restaurant  Roter Butt