



Ihr Festessen für zu Hause

Abholung am 23.12.2026 zwischen 16:00 Uhr und 18:00 Uhr.
Vorbestellung notwendig per Telefon, E-Mail oder persönlich.
Bezahlung bei Bestellung.

Oldenburger Hühnersuppe (pro Liter)
15,90 €

Halbe Bauernente
mit Geflügelsauce, Kartoffelklößen
und hausgemachtem Apfelrotkohl
29,90 €

Ganze Bauernente
mit Geflügelsauce, Kartoffelklößen
und hausgemachtem Apfelrotkohl
49,90 €

Rinderrouladen
mit Bratensauce, Kartoffelklößen
und hausgemachtem Apfelrotkohl
28,90 €

Zubereitungsempfehlung: Sie erhalten das Fleisch und die Beilagen von uns sorgfältig vakuumverpackt, damit Frische und Geschmack bestmöglich erhalten bleiben. Zu Hause erhitzen Sie einen Topf mit heißem, jedoch nicht kochendem Wasser, und legen die verschlossenen Beutel mit den Rouladen, Kartoffelklößen, dem hausgemachten Apfelrotkohl und der aromatischen Sauce für etwa 20 Minuten hinein. Den Entenbraten legen Sie auf ein Rost, darunter ein Backblech mit etwas Flüssigkeit (z. B. Wasser, Saft oder Wein). Anschließend lassen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 160 °C etwa 20–25 Minuten goldbraun und knusprig werden. So genießen Sie Ihr Festtagsgericht ganz einfach zu Hause – wie frisch aus unserer Küche.