

Gans anders

Gourmet-Gans „Sous Vide“

Alles was Sie für ein Gourmet-Gans-Ess-Erlebnis für zu Hause benötigen, liefern wir direkt an Ihre Tür.

Verwöhnen Sie sich, Ihre Familie, Ihre Freunde oder Geschäftspartner auf eine „gans“ besondere Weise. Kulinarisch zubereitet, perfekt zusammengestellt, gut gekühlt und zum Wunschtermin geliefert. Und als Extra, mit ausgesuchten Prädikatsweinen von Barth.

Die
kulinarische
Manufaktur

hellhof-kronberg.de

Dieter J. Stenck

B
BARTH
WEIN & SPIRITUS



In einem Gourmet-Basis-Paket sind enthalten:

- Gourmet-Gans für 4 Personen (12 Stunden „Sous Vide“-gegart, einzelverpackt)
- Gewürz-Apfelrotkohl
- Lothinger Kartoffelknödel
- Beifuß-Gänsejus
- eine detaillierte Anleitung zur Fertigstellung des Gerichts
- eine Weihnachtskarte mit Ihrer Grussbotschaft (wenn Sie das Gourmet-Paket verschenken möchten)

Um unsere besondere Qualität zu gewährleisten, werden alle Lebensmittel nach der Produktion sofort schockgefrostet.

Aus diesen Gourmet-Paketen dürfen Sie wählen:

Edition B1

Gourmet-Gans Menü für 4 Personen
Wenn Sie Ihren Wein zu einer perfekten Menü-Ergänzung schon haben!

136,00 Euro

Edition W2

Gourmet-Gans Menü für 4 Personen plus jeweils 1 Flasche
RÜDESHEIM RIESLING, feinherb, BIO, 2018
SPÄTBURGUNDER, trocken, BIO, 2016

169,00 Euro

Edition W3

Gourmet-Gans Menü für 4 Personen plus jeweils 1 Flasche
PINO NOIR ROTSEKT, brut
CABERNET SAUVIGNON, trocken, 2011

199,00 Euro



Wir nehmen Ihre Bestellung gern entgegen:
E-Mail genuss@hellhof-kronberg.de



Der Hellhof - Raum für Ihren Geschmack - ist ein 500 Jahre alter Adelshof im Herzen der Altstadt von Kronberg im Taunus.

Spitzenkoch Dieter B. Schmidt führt als Inhaber und Gastgeber den Hellhof als Innovations- und Kompetenzzentrum für Gastronomie. Er identifiziert sich mit hessisch-mediterraner Küche und hat in dem historischen alten Gemäuer ein Zentrum für Kulinarik, Kunst und Kultur geschaffen. Im Hellhof kreiert er aus den besten regionalen Produkten spannende Gerichte. Traditionelle hessische Rezepte – interpretiert er modern und aufregend. Dazu die passenden Weine z. B. aus dem nahegelegenen Rheingau. Der Hellhof, Anlaufpunkt für Feinschmecker zu verschiedensten Events, kulinarischen und kulturellen Themenabenden.

Wein ist unsere Disziplin ...

Wir als Familie stehen für: präzise Handarbeit, allerbeste ökologisch bewirtschaftete Lagen, innovative Ideen und höchstes Qualitätsbewusstsein. Für die Einzigartigkeit unserer Weine und Ihren Genuss scheuen wir keine Mühen. Vielmehr garantieren wir ehrliche, elegante, natürlich balancierte Bio-Weine mit Persönlichkeit, die unsere historisch klassifizierten Einzellagen in allen Facetten widerspiegeln.

... Sekt unser Paradestück

In unserem Sekt steckt unsere langjährige Erfahrung, unser kompetentes Handwerk und unser Wissen, dass nur aus einem grandiosen Wein ein Spitzensekt wird. Dabei begleiten wir dankbar die Natur auf dem Weg zu unseren rebsortenreinen Bio-Sekten. Der Feinschliff ist die traditionelle Flaschengärung mit extra langer Hefelagerung – sie verleiht den individuellen starken Charakter und präsentiert unverfälscht die Herkunft aus VDP.ERSTE LAGE® und VDP.GROSSE LAGE®.

Das Hellhof-Team nimmt Ihre Bestellung gerne entgegen: genuss@hellhof-kronberg.de

Weihnachts-Aktion:

Alle Bestellungen bis zum 27. November 2020 werden nach Produktion und Fertigstellung bis zum 21. Dezember 2020 versendet. Alle umseitig genannten Preise verstehen sich inklusive MwSt., Verpackung und Versand.

Event-Location
Kulturbühne
Kunstgalerie
Private-Dining
Kochschule | Club



Königsteiner Straße 2
61476 Kronberg im Taunus
www.hellhof-kronberg.de
E_ genuss@hellhof-kronberg.de
T_ 0 61 73 47 24



by *Dieter B. Schmidt*

HELLHOF

Raum für Ihren Geschmack