

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 Qualitätsweinen von Georg Müller Stiftung.

Die
kulinarische
Manufaktur

hellhof-kronberg.de

Dieter E. Schnell



WEINGUT

GEORG MÜLLER
STIFTUNG



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!
Paketpreis inkl. MwSt. Verpackung und Versand **136,00 Euro**

▶ Edition W2

Gourmet-Gans Menü für 4 Personen plus jeweils 1 Flasche

2019, Hallgarten Riesling trocken, „Alte Reben“ VDP.ORTSWEIN
2019, Riesling Sekt brut (VDP.Sekt)
Paketpreis inkl. MwSt. Verpackung und Versand **169,00 Euro**

▶ Edition W3

Gourmet-Gans Menü für 4 Personen plus jeweils 1 Flasche

2019, Hattenheimer Schützenhaus Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE
2018, Daniel Spätburgunder (trocken) VDP.GUTSWEIN
2019, Riesling Sekt brut (VDP.Sekt)
Paketpreis inkl. MwSt. Verpackung und Versand **199,00 Euro**



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



Die Welt der Weine ist Peter Winters Leben, nach über fünf Jahrzehnten Erfahrung im internationalen Weinbau und Weinhandel erwarb er im Jahr 2003 das renommierte Weingut der Stadt Eltville, die Georg Müller Stiftung. Gegründet im Jahr 1882, war das Weingut Georg Müller in 1910 bereits Gründungsmitglied des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP).

Voller Engagement und Enthusiasmus verpflichten sich Peter Winter und seine Familie der langen Weinbautradition mit dem höchsten Qualitätsanspruch. Mit dem Ergebnis, dass die Weine des Weinguts herausragende nationale und internationale Auszeichnungen erhalten haben.



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 das 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.

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 gesetzl. 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