

„Für zu Hause“ - unser Menüangebot für den Advent und die Festtage

Wie wird die Adventszeit in diesem Jahr 2020? - Hektisch und laut wie in den vergangenen Jahren? Oder vielleicht eher wie zu Omas bzw. Uromas Zeiten?

Der Advent war früher die ruhigste Zeit im ganzen Jahr. Die Arbeit im Garten war getan. Es begann die Zeit für Handarbeiten, zum Lesen, Nüsse Knacken, Plätzchen Backen, kurz gesagt für alles, was im Haus stattfand. Wir wollen nicht ganz so weit gehen, und den Advent wieder als Fastenzeit begreifen. Aber etwas Ruhe tut uns vermutlich immer noch allen gut. Auch im Hotel BOCK ist es in diesem Jahr sehr ruhig, zumal nach einem November, in dem wir eine unfreiwillige Pause einlegen mussten. Wie sinnvoll die Pause für unsere Gesellschaft war, werden wir wohl erst in einigen Jahren erkennen können. Trotzdem leisten wir unseren Beitrag zur Eindämmung der Pandemie gerne.

Noch viel lieber möchten wir Sie mit Gaumengenüssen im Advent und an den weihnachtlichen Feiertagen verwöhnen! Wegen der aktuellen Lage ist noch völlig offen, ob und wann wir an den Festtagen für Sie öffnen dürften. Deshalb haben wir uns entschlossen, unsere Köstlichkeiten ganz konsequent nur zum Abholen anzubieten und in diesem Jahr auf unseren Restaurantbetrieb auch an den Weihnachtstagen zu verzichten. Damit ersparen wir Ihnen und uns jede Ungewissheit und ein unnötiges Hin und Her in einem Jahr, das ohnehin von vielerlei Anstrengungen für uns alle auf allen Ebenen geprägt war.

Darum präsentiere ich Ihnen hier: **Das Festessen vom Hotel Bock für die heimische Tafel**. Von uns professionell vorbereitet, vorgegart und von Ihnen in wenigen Minuten zu Hause vollendet. Gans, Ente und Kartoffeln vom Charlottenhof, Reh aus den heimischen Wäldern, eingekauft beim Wildhandel Müller in Chemnitz, Gemüse vom Landgarten Burgstädt, Eier vom Biohof Kretzschmar... alles mit viel Liebe und Respekt produziert, gewonnen und zubereitet...Ein echter Hochgenuss für Sie als unsere Gäste – zum Abholen.



Bestellung, Varianten und Preise (in Euro)

1. Festmenü-to-Go

Sie bestellen das Menü, wir beschaffen die guten Zutaten und bereiten die Köstlichkeiten für Sie zu.

Braten-Menü

Geflügelkraftbrühe mit Gemüsejulienne und Geflügelklein

~*~*~

Feiner Braten von der Gans an Orangensauce mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

oder

Zart geschmorte Rehkeulenbraten dazu Wacholdersoße, Preiselbeeren, Wurzelgemüse und hausgemachte Kartoffelklöße

~*~*~

Weihnachtliche Creme Brûlée

Menüpreis: 33,50

Veggie-Menü

Karotten-Ingwersuppe

~*~*~

Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf Risotto mit jungem Blattspinat

~*~*~

Weihnachtliche Creme Brûlée

Menüpreis: 26,50

Ihre Bestellung für die Festtage nehmen wir bis zum **14.12.2020** per **Mail** entgegen.

Sie holen das Festtagsmenü (**kalt**) am **24.12. von 9.00 Uhr bis 11:00 Uhr** bzw.
das Festtagsmenü (**heiß**) am **25.12. von 11.00 Uhr bis 13:00 Uhr** bei uns **ab**.

2. Gans-to-Go *oder* Ente-to-Go

Die Gans vom Hotel Bock für die heimische Tafel. Vorgegart und in wenigen Minuten im vorgeheizten Backofen knusprig vollendet. Die heimischen Freilandgänse stammen aus Härtensdorf und Schönberg. In den letzten Wochen haben die Tiere ca 5 kg zugelegt. Ein Hochgenuss zum Abholen.



Die Zubereitung!

Tina, unsere Küchenchefin, übernimmt für Sie die klassische Vorbereitung des Bratens: das Würzen, das Stopfen, das Binden, das Garen.

Tranchiert oder im Ganzen?

Nach mehreren Stunden ist die Gans saftig und eigentlich genussfertig. Sie können bei der Gans-to-Go wählen, ob Sie den Braten schon tranchiert *oder* im Ganzen abholen möchten.

Der Aufpreis für das Tranchieren beträgt: 5,00.

Ihre Bestellung:

Sie bestellen (eine mittlere Gans wiegt ca 4,5 bis 5 kg und ist ausreichend für 4-6 Personen), wir ordern die Gans und bereiten sie tischfertig zu. Ihre Bestellung nehmen wir bis zum **14.12.** per **Mail** entgegen. Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie den Braten umweltfreundlich in Ihrem eigenen Kochgeschirr wünschen. In diesem Fall benötigen wir Ihren Bräter **bis zum 20.12. bei uns im Hause**.

Unsere Preise:

Wir berechnen Ihnen je kg Rohgewicht der Gans *mit* Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Gänsesoße 26,00.

Wir berechnen Ihnen je kg Rohgewicht der Ente *mit* Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Entensoße 23,00.

Die Abholung.

Abholen können Sie Ihren fertigen Gänse- oder Entenbraten **nur am 24.12. von 9.00 Uhr bis 11:00 Uhr**.

Zuhause - Stressfrei im eigenen Ofen aufknuspern

Sie benötigen lediglich einen Backofen mit Ober- und Unterhitze oder Umluft. Eine detaillierte Knusper-Anleitung liefern wir Ihnen direkt mit dazu. Der Geflügelbraten ist bei 7° Celsius anschließend noch 5 Tage im Kühlschrank haltbar. So taugt eine ganze Ente oder Gans auch für einen kleineren Haushalt. Ein Rezept für einen leckeren Geflügelsalat liefern wir Ihnen ebenfalls gleich mit!

Ihre *Ute Striegler*