

Martinsgans aus dem Lehmofen

Mittwoch, den 11.11.2020

Samstag, den 21.11.2020



Die traditionelle Martinsgans aus dem Lehmofen.

Nach dem „Gruß aus der Küche“ wird der Gänsebraten frisch aus dem Ofen, bereits tranchiert, zusammen mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Orangen-Beifuß-Sauce serviert.

Ein leckerer Nachtisch rundet den Abend ab.

Wir werden eine gute Auswahl an Weinen im Angebot haben.

Sie sind herzlich willkommen und finden einen gemütlichen Platz in unserer Werkstatt, der Kräuterküche, dem Bauernhaus und vielleicht auch schon zu dem Zeitpunkt ganz neu und trotzdem uralt im alten Kleinviehstall!

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Tischreservierungen für den 11.11.2020 und den 21.11.2020 mit Beginn ab 17:00 Uhr unter Angabe der Personenanzahl und Ihrer gewünschten Uhrzeit.

Reservieren Sie bitte rechtzeitig.

Der Preis pro Person beträgt 52,-€.

Für einen entspannten Abend achten wir auf die ausreichenden Abstände und werden Sie platzieren.



Maurice Reymann

aus dem Elsass, wo er 1973 im „Fer Rouge“ / Colmar seine Kochkarriere begann. Seine berufliche Karriere führte ihn über die Restaurants „Pic***“ in Valence, den „Schwarzer Adler**“ in Oberbergen und 1981 nach Berlin, wo er im KaDeWe als Küchenchef die „Silberterrassen“ leitete.

Übrigens, regionaler geht es nicht:

Unsere Martinsgänse sind bei dem Bauern Peters in Werneuchen gleich bei uns um die Ecke aufgewachsen.

Anmeldung unter:

☎ 03338 913896 0

✉ info@gut-leben.berlin

🌐 www.gut-leben.berlin

Ort:

Gut Leben Landresort

Birkholzer Dorfstr. 9

16321 Bernau bei Berlin

Wir bieten unseren Gästen auch an einen Shuttle zu buchen, der Sie bequem zu der S-Bahn oder auch nach Hause bringt. Bitte geben Sie uns bei Buchung mit Bescheid, wenn Sie diesen kostenpflichtigen Service nutzen wollen.

Die Corona Regeln werden natürlich eingehalten. Die Mindest-Teilnehmerzahl liegt bei 10 Personen. Wir behalten uns vor, bei einer Unterschreitung der Personenanzahl, die Veranstaltung abzusagen. Gezahlte Beträge werden dann natürlich erstattet.

