

Martinsgans aus dem Lehmofen

Freitag, den 11.11.2022
Samstag, den 12.11.2022
Donnerstag, den 17.11.2022
Freitag, den 18.11.2022
Samstag, den 19.11.2022



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 Auswahl an guten Weinen im Angebot haben.

Ihr seid herzlich willkommen und findet einen gemütlichen Platz in unserer Werkstatt, der Nordscheune oder dem Bauernhaus.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Tischreservierungen mit Beginn ab 17.00 Uhr unter Angabe der Personenanzahl und Eurer gewünschten Uhrzeit.

Reserviert bitte rechtzeitig.
Der Preis pro Person beträgt 65,-€

Für einen entspannten Abend achten wir auf ausreichenden Abstand und werden Euch 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 Euch auch an einen Shuttle zu buchen, der Euch bequem zu der S-Bahn oder auch nach Hause bringt. Bitte gebt uns bei Buchung mit Bescheid, wenn Ihr 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.



Gut Leben
LANDRESORT