

Martinsgans aus dem Lehmofen

Freitag, den 25.11.2022

Martinsgans im
Weihnachtsmarktambiente



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 19.00 Uhr unter Angabe der Personenanzahl und Eurer gewünschten Uhrzeit.

Reserviert bitte rechtzeitig.
Der Preis pro Person beträgt 75,-€

Für einen entspannten Abend achten wir auf ausreichenden Abstand und werden Euch platzieren.



Wer vorher noch auf unserem Weihnachtsmarkt sein möchte, kann dann im Weihnachtsmarktambiente die traditionelle Martinsgans aus dem Lehmofen genießen. Wir begrüßen Euch mit einem Winterpunsch Gut Leben.

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

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

