

Exklusiv für Ihr Zuhause:

Markus Herbichts „Ente & Gans to go“

Machen Sie sich weniger Stress & holen Sie sich Markus Herbichts kulinarische Köstlichkeiten nach Hause.

Bäuerliche Hafermastgans oder Oldenburger Landente
gefüllt mit Werderaner Saftapfel, Bitterorange, Beifuß, Blattpetersilie, weißen Zwiebeln, Markus Herbichts Enten- oder Gänsegewürz

Beilagen

Granatapfel-Birnen-Rotkohl, Sieglinde-Kartoffelklöße mit Bröselbutter, Kaltgerührte Portwein-Preiselbeeren, Enten- oder Gänsejus

Eine Gans (ca. 5,4kg Rohgewicht) für ca. 4-6 Personen inkl. Beilagen – 179,-

Eine Ente (ca. 2–2,2kg Rohgewicht) für 2 Personen inkl. Beilagen – 78,-

Zwei Enten für vier Personen inkl. Beilagen – 156,-

Wir machen die Arbeit und Sie müssen nur noch wenig Zeit investieren, um alles fertig auf den Tisch zu bringen. Wir marinieren & füllen die Gans/Ente und garen sie schonend vor. Sie müssen diese lediglich für ca. 50 min im Backofen nach beiliegender Anleitung fertig garen & die Beilagen erwärmen. Die Gans/Ente ist bei gleichbleibender Qualität für fünf Tage im Kühlschrank bei 2-7° haltbar.

Alternativen zu Gans/Ente

Dannenwalder Wildgulasch vom Hirschkalb und Reh

Beilagen: Granatapfel-Birnen-Rotkohl, Sieglinde-Kartoffelklöße mit Bröselbutter, kaltgerührte Portwein-Preiselbeeren

65,- € für 2 Personen inkl. Beilagen

Veganes Kürbis-Lauch-Curry

Hokkaido- & Butternut-Kürbis, Spitzpaprika, Kokosmilch, gelber Curry

Beilagen: Sieglinde-Kartoffelklöße mit veganen Bröseln

48,- € für 2 Personen inkl. Beilagen

11. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2025

BESTELLUNGEN BITTE SPÄTESTENS

3 TAGE VORHER UNTER

INFO@SCHMELZWERK-BERLIN.de oder 015904021451

ABHOLUNG MONTAG BIS FREITAG, am Wochenende nach Rücksprache

LIEFERUNG INNERHALB DES S-BAHNRINGS 19,50€!

(jeweils 11–17 Uhr, am 23.12. nur Abholung möglich von 10–14 Uhr)

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

Schmelzwerk in den Sarotti-Höfen | Mehringdamm 55 | 10961 Berlin



Ente
& Gans
to go
MARKUS
HERBICHT