



Advent & Weihnachten 2021 - FRICK-TO-GO

Ganz viel Gans und andere winterliche Leckereien zum Abholen jeweils von 12:00 – 14:00 Uhr

05.12. - 12.12. - 19.12. - 25.12. und 26.12.2021

Goldbraune Gänsebrust oder Gänsekeule an eigener Sauce mit Äpfeln und Rosinen ...	Eur 27,00
Zwei herzhaftes Rindsrouladen im eigenen Saft ...	Eur 20,00
Zarter Limousin – Kalbsbraten in leckerer Sahnesauce ...	Eur 25,00
Braisierte Hirschkeule mit Pfifferlingssauce und Preiselbeerbirne ...	Eur 28,00
Barbarie- Flugentenbrust mit Äpfeln und Rosinen an samtiger Sauce ...	Eur 24,50

... dazu servieren wir Rotkohl und Kartoffelklöße ...

Achtung - Nur an den Adventssonntagen!

Hannoverschen Grünkohl mit zwei Bregenwürsten und Salzkartoffeln Eur 14,50

Vielleicht ein winterliches DESSERT dazu?...

Bayerische Vanillecreme auf Nürnberger Lebkuchen
mit Zwetschgenröster on top Eur 5,50

Mousse au chocolat auf Spekulatius-Crunch mit Quittensamt Eur 5,50

Bitte bestellen Sie für die Adventssonntage spätestens bis zum Freitag davor um 15:00 Uhr.

Bitte bestellen Sie für die beiden WEIHNACHTSTAGE bis spätestens Montag 20.12.2021!

telefonisch entweder über die Festnetznummer Frick's Hotel & Restaurant 0511 590 921 30
oder über die Mobilfunknummer Frau Karin Frick 0171 32 44 596
oder per WhatsApp Nachricht/SMS 0171 32 44 596 oder per Mail an: info@fricks-hotel.de

Bezahlung:

Wir vertrauen Ihnen! Entweder zahlen Sie bitte passend bar bei Abholung.....
oder per EC bei Abholung wenn Sie möchten überweisen Sie bereits vorab auf
unser Konto Dirk Frick, IBAN DE29 2505 0180 0022 0011 19, BIC SPKHDE2HXXX

Abholung:

Es hat sich bewährt wenn Sie Ihre eigenen Töpfe für die Beilagen (Klöße und Rotkohl) und die Fleischgerichte in Sauce mitbringen!

Für Gänseteile und Entenbrust eignet sich der „Gänsebräter“ hervorragend für den Transport!

Auf Wunsch können wir auch alles in Einweg-Geschirr verpacken.

Bitte bringen Sie für den Transport einen Korb, Box, Karton oder ähnliches mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Dirk und Karin Frick