



Am 24.12.
von 6-12 Uhr
geöffnet!



FLEISCHERMEISTER
DORNIG

• SEIT 1951 •

Tafelfertiger Gänsebraten

nur
139,- €

mit Soße, Rotkohl oder Grünkohl
(fix und fertig zum erwärmen)

Vorbestellungen nehmen wir bis **Samstag, 19.12.2026**
entgegen. Wir bitten um **50,- € Anzahlung** bei Bestellung.
Die Abholung Ihrer Bestellung ist am **Donnerstag, 24.12.2026**
von 6 - 12 Uhr möglich. (Bitte Abholnummer mitbringen!)

Für den kleinen Hunger

- Entenbraten mit Soße und Rotkohl – **44,00 €**
- Entenbraten mit Soße und Grünkohl – **44,00 €**
- 1 Gänsekeule mit Soße – **23,90 €**
- Gänsebrust mit Soße – **38,00 €**

Öffnungszeiten:

Montag	-	Ruhetag
Dienstag, 22.12.		von 8 - 18 Uhr
Mittwoch, 23.12.		von 8 - 18 Uhr
Donnerstag, 24.12.		von 6 - 12 Uhr

☎ 030 476 28 78 • WhatsApp: +49304762878
Mail: info@partyservice-dornig.de • www.partyservice-dornig.de



Unser Weihnachtsangebot ...

Nur auf Vorbestellung!

Denken Sie beim Abholen
bitte an Ihre Abholnummer!



Zubereitete Ware ...

Tafelfertiger Gänsebraten

Für 4 - 5 Personen mit Soße und
1 kg Rotkohl oder Grünkohl 139,- €

Für den kleinen Hunger

Gänsekeule + Soße für 1 Pers. 23,90 €
Gänsebrust + Soße für 2 Pers. 38,- €

Tafelfertiger Entenbraten

Für 2 Personen mit Soße und
500 g Rotkohl oder Grünkohl 44,- €

Fix & fertig zum Erwärmen

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat
(Menge nach Anzahl der Pers.) auf Anfrage
Kasseler auf Anfrage
Schweinebraten auf Anfrage



Dornig-Qualität seit 1951.

Nur auf Vorbestellung!

Denken Sie beim Abholen
bitte an Ihre Abholnummer!

Rohware zum selbst zubereiten ...

Gänse & Enten

Ditmarsche Gänse (ca. 5 kg / 4 - 5 Pers.)	30,90 €/kg
Polnische Gänse (ca. 4 kg / 4 Pers.)	19,90 €/kg
2 Polnische Gänsekeulen (ca. 1 kg)	36,90 €/kg
Polnische Gänsebrust (ca. 1 kg / 2 Pers.)	31,90 €/kg
Deutsche Enten (ca. 2 kg / 2 Pers.)	17,90 €/kg
Französische Flugentenkeulen (300 - 350 g)	20,90 €/kg
Französische Flugentenbrust (ohne Knochen, 300 - 400 g)	34,50 €/kg
Französische Flugente (ca. 2,5 kg / 3 Pers.)	15,90 €/kg

Pute & Hähnchen

Deutsche Pute (6 - 8 kg für 8 - 10 Pers.)	14,90 €/kg
Französische Babypute (ca. 3,5 kg für 3 - 4 Pers.)	14,90 €/kg
Französische Maishähnchen (ca. 1,5 kg für 2 Pers.)	10,90 €/kg

Frische Kaninchen

Kaninchen, ca. 1,3 kg für 2 - 3 Pers.	19,90 €/kg
---------------------------------------	------------

Frisches Lamm

Lammkeule (1,5 - 2 kg / 4 - 5 Pers.)	22,90 €/kg
--------------------------------------	------------





Hilfreiche Tipps

Bei Fragen
sind wir immer
gern für Sie da!

☎ 030 476 28 78

Den Gänsebraten richtig erwärmen:

1. Sie benötigen einen Backofen, Bratenfett und einen Bräter oder ein Backblech.
2. Den Ofen auf ca. **120 °C** vorwärmen.
3. Bestreichen Sie den Gänsebraten mit **Bratenfett**, sodass die Gänsehaut während des Aufwärmens schön knusprig wird. Dadurch bleibt das Fleisch schön zart.
4. Den Gänsebraten mittig in den Ofen schieben und für ca. **45 min** erwärmen.
5. Die Temperatur auf **180 °C** erhöhen, um die Haut der Gans knusprig zu backen. Dies dauert ungefähr **5 - 10 Minuten**.

Hinweis: Achten Sie während der letzten Minuten genau darauf, ob das Gänsefleisch zu braten beginnt. Die Haut fängt an kleine Bläschen zu werfen. Dies ist der perfekte Zeitpunkt, den Gänsebraten aus dem Ofen zu nehmen.

Aufbewahrungshinweise

Unsere Produkte entsprechen stets einer hohen Qualität. Um diese auch weiterhin bei Ihnen zuhause aufrecht zu erhalten, raten wir, die **Kühlkette** nicht zu unterbrechen und die Produkte bei **max. 3 °C** zu lagern.

Mengenempfehlung

Unsere Übersicht hilft Ihnen besser abzuschätzen, welche Mengen man **pro Person** einkaufen sollte. So bleibt möglichst wenig vom Festessen übrig und alle Gäste werden satt.

Frisches Fleisch	300 g	Rotkohl	250 g
Klöße	180 g	Grünkohl	250 g
Kartoffeln	180 g	Salat	150 g

☎ 030 476 28 78 • WhatsApp: +49304762878

Mail: info@partyservice-dornig.de • www.partyservice-dornig.de

