

**Der geflügelte Liefer-Service:
Brauhaus-Gans frisch aus dem Ofen**

Überraschen Sie Familie, Freunde, Partner, Kollegen oder Verwandte mit einem besonderen Menü zur Advents- und Weihnachtszeit.

Ofenfrische Gänse oder Enten, servierfertig angerichtet in der beliebten Brauhaus-Küche der Meißner Schwerter Privatbrauerei.

Mit unserem geflügelten Weihnachts-Schmaus wird Ihr festliches Advents- oder Weihnachtsessen zum kulinarischen Erlebnis. Sie und Ihre Gäste werden begeistert sein!

Unser Angebot

Unsere leckeren Brauhaus-Gänse oder -Enten können Sie ganz unkompliziert zu Hause und an vielen anderen Orten genießen. Denn unser Gänse-Taxi kommt gern jederzeit zu Ihnen.

Ab sofort bis zum 23. Dezember beliefern wir Sie dienstags bis sonntags von 11 bis 20 Uhr mit unserem geflügelten Weihnachts-Menü.

Ihre Bestellung wird in unserer Gastronomie frisch für Sie zubereitet, servierfertig verpackt und termingerecht zu Ihnen geliefert.



1 ofenfrische Gans für 4 Personen 149,00 €
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Orangen-Beifuß-Soße (auf Wunsch tranchiert)

6er Träger Meissner Schwerter Bier (0,5 Liter) gratis zu jeder Gans!

1/2 ofenfrische Gans für 2 Personen 74,50 €
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkraut, Rosenkohl und Orangen-Beifuß-Soße (auf Wunsch tranchiert)

1 ofenfrische Grillente für 2 Personen 59,00 €
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkraut und Orangen-Beifuß-Soße (auf Wunsch tranchiert)

4er Träger Meissner Schwerter Bier (0,33 Liter) gratis zu jeder Ente!

1/2 ofenfrische Grillente für 1 Person 29,50 €
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkraut und Orangen-Beifuß-Soße (auf Wunsch tranchiert)

1 Glas hausgemachtes Gänseschmalz (110 g) 4,50 €

1 Zimt-Creme mit Gewürzäpfeln 5,50 €

Unser Küchenchef empfiehlt:

Meissner Schwerter Bennator Schottenbock (0,75 Liter) 10,50 €
Unser handabgefülltes Jahrgangs-Bockbier reift über Monate in einem original Scotch-Fass zu einem torfig-malzigen Biergenuss, ausgezeichnet mit dem Craft Beer Award in Platin.

Der rote Schuh (Sächsischer Qualitätswein, Weingut Schuh, trocken, 0,75 l) 14,90 €
Kirschrot leuchtend, betören Aromen von Holunder, Schwarzkirsche und Brombeeren die Nase, untermalt von einem feinen Hauch Vanille.

Ab sofort bis zum 23. Dezember beliefern wir Sie dienstags bis sonntags von 11 bis 20 Uhr mit unserem geflügelten Weihnachts-Menü.

Hierfür muss Ihre Bestellung mindesten 48 Stunden vorab bei uns eingegangen sein.

Telefon: + 49 172 350 66 93 E-Mail: andre.kreuziger@schwerter-brauerei.de

Ihre Bestellung wird in unserer Gastronomie frisch für Sie zubereitet, servierfertig verpackt und termingerecht zu Ihnen geliefert.

Natürlich können Sie Ihr Menü auch küchenfertig vorbereitet ordern und selber fertig stellen.

Mit unserer Zubereitungsempfehlung kochen Sie wie ein Profi – ganz ohne Stress.

Pro Lieferung berechnen wir 5 €. Für Lieferungen außerhalb eines Umkreises von 10 km wird ein zusätzlicher Aufschlag erhoben. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter. Der Mindestbestellwert beträgt 55 €.



Brauereigaststätte „Zum Schwerter Bräu“

Ziegelstraße 6 • 01662 Meißen • www.privatbrauerei-schwerter.de