

A roasted goose is the central focus, resting on a rustic wooden cutting board. The goose's skin is a deep, glistening brown. In the lower-left foreground, a fresh rosemary sprig lies diagonally. Beside it are several dark peppercorns and two star anise pods. To the right of the goose, two cinnamon sticks are visible. The background is a warm, textured wooden surface.

G A N S S C H Ö N K N U S P R I G

TRADITIONELLES GÄNSEESSEN
29.10.2026 | 18 UHR | CASINO

Ahsenmacher
EVENTCATERING

KULINARIK ERLEBEN TALENTE FÖRDERN



Im Rahmen des Schulungsangebots des „Runden Tisches der Gastronomie“ – einer Kooperation von Ausbildungsbetrieben, IHK und DEHOGA – erwartet Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Auszubildende verschiedener gastronomischer Betriebe präsentieren die Gans direkt am Tisch, tranchieren sie fachgerecht vor den Gästen und sammeln dabei wertvolle praktische Erfahrungen.

Preis: 170,- € pro Tisch (für 4 Personen)

Inkl. Begrüßungssekt, eine ganze, knusprig gebratene Gans, direkt am Tisch tranchiert, passende Beilagen, Vorspeise und Dessert, 2 Flaschen Wasser & 1 Flasche Wein



Anmeldung unter: 0 26 32 | 4 99 666 0
oder info@ahsenmacher.de

Ahsenmacher
EVENTCATERING