



Weihnachtsenten für Dahoam – gegrillt vom Schützenwirt

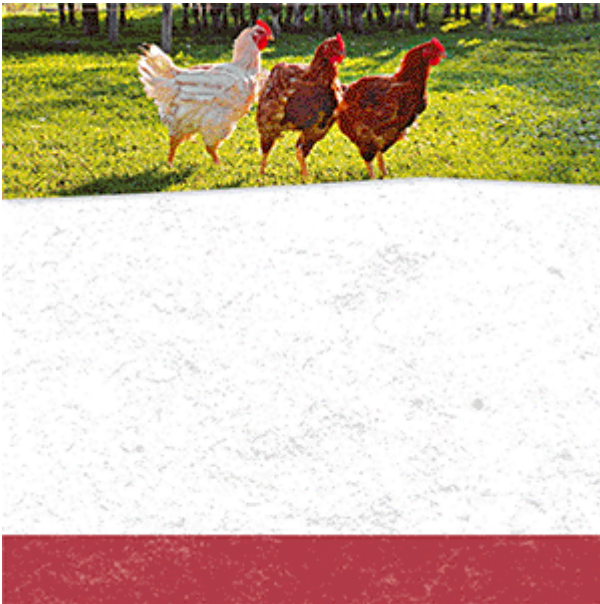
Beitrag

Aufgrund der starken Nachfrage bereits vergangenes Jahr, brät der Schützenwirt Jonas am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag auch dieses Jahr wieder seine gefüllten und glasierten Enten aus der Rotisserie. Die Enten werden in einem hausgemachten Gewürzsalz mariniert und im Anschluss 3 Stunden auf der Rotisserie gegrillt. Dazu gibt es eine feine Enten-Soße, weihnachtliches Blaukraut und Semmelknödel. Ganze Ente inkl. Beilagen für 4 Personen EUR 59,00 (Abholungszeitpunkt auf eigenen Wunsch, sowohl Abends als auch Mittags. Bitte ein Reindl mitbringen)

NEU: Silvesterhaxen aus dem Grill! Nachdem bereits einige Anfragen für Schweinshaxen an Silvester eingingen, gibt es dieses Jahr an Silvester knusprig resche Schweinshaxen aus dem Dreh-Grill mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel und Sauerkraut. Spart euch die Arbeit an Silvester und überrascht Euch und Eure Gäste mit einem Essen, dass Dahoam so nicht hinzubekommen ist. (Abholungszeitpunkt Silvesterabend zwischen 18.00 und 20.00 Uhr)

Schweinshaxen inkl Beilagen für zwei Personen: EUR 25,00 Bestellungen am Besten frühest möglich unter 0160 25 38 897. Die Schützenwirte Jonas und Vanessa freuen sich auf zahlreiche Anrufe.

Bericht und Foto: Schützenwirt, Jonas Spensberger



Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Ente vom Grill
2. Prien
3. Schützenwirt
4. Silvester
5. Weihnachten