

GO NG 公合



品出氏鄺
師廚 色出

老傳承風味

燒 廣
鴨 東

百年老字號

SEIT 1923
PEKING ENTE KOCHBOX



INHALT DER BOX



Liebevoll gestaltete Kochbox im Retro-Design mit Peking-Ente zur einfachen Zubereitung im Ofen.

- Traditionelle Peking-Ente, frisch geröstet, nach dem Familienrezept von unserem Opa
- Chinesische Fladen
- Gurken, Lauchstreifen, Edamame, Krupuk
- Eingelegtes knackiges Gewürzgemüse
- Selbstgemachte Hoi-Sin-Sauce
- Bambuskorb (zum Dämpfen der Fladen)
- Zwei Stäbchen aus Holz
- Anleitung für die Zubereitung der Peking Ente und das allerwichtigste **GANZ VIEL LIEBE.**



Traditionelle
Peking-Ente
für zwei Personen
69,00€



字號老傳統風味
牌麗美
忘于初藝心
州廣口老

BACKOFEN AUF 200°C VORHEIZEN
Einmal um das Fleisch drehen, damit es gleichmäßig gebraten wird. Nach 10 Minuten drehen Sie das Fleisch um und braten Sie es für ca. 30 Minuten fertig.

PEKING DUCK TOPPINGS
Nehmen Sie die Sauce und geben Sie sie auf ein kleines Stück Brot. Die Sauce ist für zwei Personen geeignet. Sie können auch die Sauce in einem kleinen Behälter servieren.

ZUBEREITUNG DER FLADEN
Die Fladen sind in einem Behälter verpackt. Sie können sie einfach aus dem Behälter nehmen und in einem kleinen Behälter servieren. Sie können auch die Fladen in einem kleinen Behälter servieren.

ANGEKOMMEN IN BEIJING
Beijing ist eine wunderschöne Stadt mit einer langen Geschichte. Sie können die Stadt erkunden und die Kultur erleben. Sie können auch die Fladen in einem kleinen Behälter servieren.

www.gong-restaurant.de



*Zum Dazubestellen
für Ihre Kochbox*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 111 | Extra Fladen (6 Stücke) | 2,50€ |
| 112 | Extra hausgemachte Hoi-Sin-Soße | 4,90€ |
| 113 | Extra hausgemachte Teriyaki-Soße | 4,90€ |
| 114 | Extra Portion Krupuk
(ohne weiteren Beutel) | 2,50€ |
| 115 | Extra Gurken und Lauchstreifen | 4,90€ |
| 116 | Extra Portion Edamame | 4,90€ |
| 117 | Eingelegtes Gewürzgemüse | 3,90€ |
| 118 | Extra Bambuskorb (ohne Inhalt) | 5,00€ |



