

Kulinarischer Weihnachtskalender vom 12. November bis 23. Dezember

Wir starten traditionell mit Entenbraten und Hirschkalbskeule

Nur auf Vorbestellung mit einem Tag Vorlauf:
Ganze Gans gebraten, am Tisch tranchiert, nebst Beilagen

€ 99,90

Heiligabend – 24. Dezember geöffnet: 17.00 – 19.30 Uhr

Festliches Buffet

Suppe:

Niedersächsische Hochzeitssuppe
am Tisch serviert

* * * * *

Vorspeisen:

Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit Remoulade
Italienische Antipasti mit marinierten Garnelen
Medaillons vom Rind und Schwein, kalt, fein garniert, dazu Sauce Cumberland

* * * * *

Mediterraner Nudelsalat

Blattsalate mit Oliven, Zwiebeln, Feta, zwei Dressings,
Tomaten auf Rucola mit Vinaigrette

* * * * *

Warme Gerichte:

Traditioneller Gänsebraten
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Tranchen vom norwegischen Wildlachs in einer Weißweinsauce
Hirschbraten mit Pfifferlingen in Rahm
Kleine gebratene Schnitzel mit Paprikarahmsauce

Beilagen dazu:

Gemüseauswahl, Rotkohl, Rosenkohl,

Schmoräpfel, gefüllte Birnen, Apfelkompott
Kartoffelklöße, Kroketten, Reis, Spätzle

* * * * *

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding

Frischer Obstsalat

Vanille – Eisguglhupf, Krokant – Eisguglhupf, Zimt - Eisguglhupf

Vanillepudding mit Kirschen

pro Person € 32,50

pro Kind unter 14 Jahren € 16,25

Erster Weihnachtsfeiertag – 25. Dezember
geöffnet: 11.30 – 14. 30 Uhr

Festliches Buffet

Suppe:

Niedersächsische Hochzeitssuppe
am Tisch serviert

* * * * *

Vorspeisen:

Geräuchertes von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich

Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit Remoulade

Italienische Antipasti mit marinierten Garnelen

Medaillons vom Rind und Schwein, kalt, fein garniert, dazu Sauce Cumberland

* * * * *

Mediterraner Nudelsalat

Blattsalate mit Oliven, Zwiebeln, Feta, zwei Dressings,

Tomaten auf Rucola mit Vinaigrette

* * * * *

Warme Gerichte:

Traditioneller Gänsebraten

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Tranchen vom norwegischen Wildlachs in einer Weißweinsauce

Hirschbraten mit Pfifferlingen in Rahm

Kleine gebratene Schnitzel mit Paprikarahmsauce

Beilagen dazu:

Gemüseauswahl, Rotkohl, Rosenkohl,
Schmoräpfel, gefüllte Birnen, Apfelkompott
Kartoffelklöße, Kroketten, Reis, Spätzle

* * * * *

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding
Frischer Obstsalat
Vanille – Eisguglhupf, Krokant – Eisguglhupf, Zimt - Eisguglhupf
Vanillepudding mit Kirschen

pro Person € 32,50

pro Kind unter 14 Jahren € 16,25

Zweiter Weihnachtsfeiertag – 26. Dezember *geöffnet: 11.30 – 14. 30 Uhr*

Festliche Menüs

Niedersächsische Hochzeitssuppe

* * * * *

Hauptgerichte nach Wahl:

Schnitzel vom Landschwein mit edlen Pilzen in Rahm,
dazu Kroketten und bunte Salate

€ 26,50

Medaillons vom Schweinefilet in einer Kräutersauce
mit Kroketten und bunten Salaten

€ 27,50

Gedämpftes Lachsfilet in einer Weißweinsauce,
dazu Butterreis und bunte Salate

€ 31,50

Zarter Hirschbraten mit Pfifferlingen in Rahm,
dazu Rosenkohlgemüse und Heidekartoffeln

€ 32,50

Ofenfrischer Gänsebraten mit einem gefüllten Schmorapfel,
Rotkohl und Kartoffelklößen
€ 33,50

vegetarisch:

Gratinierte Rahmkartoffeln mit Pfannengemüse
und Parmesan überbacken
€ 24,50

* * * * *

Dessert:

Vanilleeisparfait mit heißen Kirschen

* * * * *

Für die Kinder

Chicken Nuggets mit Pommes frites
oder
Drei Mini-Pizzen mit Salatbouquet
€ 8,50

Für Fragen & Reservierungen erreichen Sie uns hier:

Tel.: 05191 2002

Mail: info@hotel-meyn.de

Web: www.hotel-meyn.de