



Menüvorschläge für die Adventszeit

Liebe Gäste,

anbei finden Sie unsere Menüvorschläge für Ihr Adventsessen im Hotel Altes Landhaus. Die Menüs können ab einer Gruppengröße von zehn erwachsenen Personen bestellt werden. Die Bestellung muss mindestens sieben Tage vor dem gewünschten Termin per E-Mail an **info@alteslandhaus.de** erfolgen. Bitte geben Sie dabei den Namen der Reservierung, das Datum, die Uhrzeit sowie die Personenzahl an. Wir bitten um Verständnis, dass pro Gruppe nur ein einheitliches Menü gewählt werden kann.

Änderungen des Menüs, beispielsweise für Vegetarier oder Allergiker, berücksichtigen wir selbstverständlich, sofern diese bei der Bestellung angegeben werden.

Für Ihr Adventsessen bereiten wir die Gerichte individuell vor und gestalten den Gastraum so, dass Sie in angenehmer Atmosphäre speisen können. Bitte beachten Sie, dass Stornierungen oder Änderungen der Personenzahl spätestens 48 Stunden vor dem Termin erfolgen müssen. Bei späteren Änderungen oder Absagen berechnen wir 80 Prozent des Menüpreises. Diese Kosten sind vom Besteller der Reservierung vor Ort zu tragen. Stornierungen und Änderungen bitten wir ausschließlich per E-Mail an **info@alteslandhaus.de** mitzuteilen, um eine Nachverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Die Menüs werden auf Platten am Tisch serviert – zum Sattessen vor Ort.

Wir freuen uns auf eine schöne Vorweihnachtszeit mit Ihnen!

Familie Kuhl

Altes Landhaus
HOTEL ■ RESTAURANT ■ BIERGARTEN
Menüvorschlag I

Kürbiscremesuppe V

Rumpsteaks vom argentinischen Roastbeef mit
Kräuterbutter

Schweinefilet mit Burgundersoße

Kikok Maishähnchenbrust in Pankokruste mit Curry-
Limettensauce

Winterliches Marktgemüse, Kroketten

Französische Petersilienkartoffeln

Salat

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kischen

49,50 € pro Person



Menüvorschlag II

Geräucherter Lachs, Bündnerfleisch
Greizer Käse, Preiselbeeren
Brot von der Bäckerei Fehren

Geschmorte Hirschkeule & Wildschweinbraten
vom heimischen Jäger
Wildjus, Preiselbeerbirne
Rotkohl, Klöße, Spätzle
Salat

Cappuccino-Creme
Bratapfel mit Vanillesoße

52,50 € pro Person



Menüvorschlag III

Rosa gebratenes Roastbeef kalt, Remoulade
Antipasti, Baguette von der Bäckerei Fehren

Gefüllter Schmorbraten vom Schweinenacken mit
Rotbiersoße

Maishähnchenbrust in Pankokruste

Ratatouille, Kartoffelgratin

Salat

Mousse au chocolate mit Himbeersoße
Vanilleeis

39,50 € pro Person



Menüvorschlag IV

Schnitzel vom Schweinelachs
Schnitzel von der Hähnchenbrust
Paprika-Zwiebelsoße
Champignonrahmsoße
Bratkartoffeln, Kroketten
Salatauswahl

26,50 € pro Person

Menüvorschlag V ab 8 Personen

Gänsebrust & Keule
Orangensoße
Rotkohl und Klöße

Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen

44,50 € pro Person