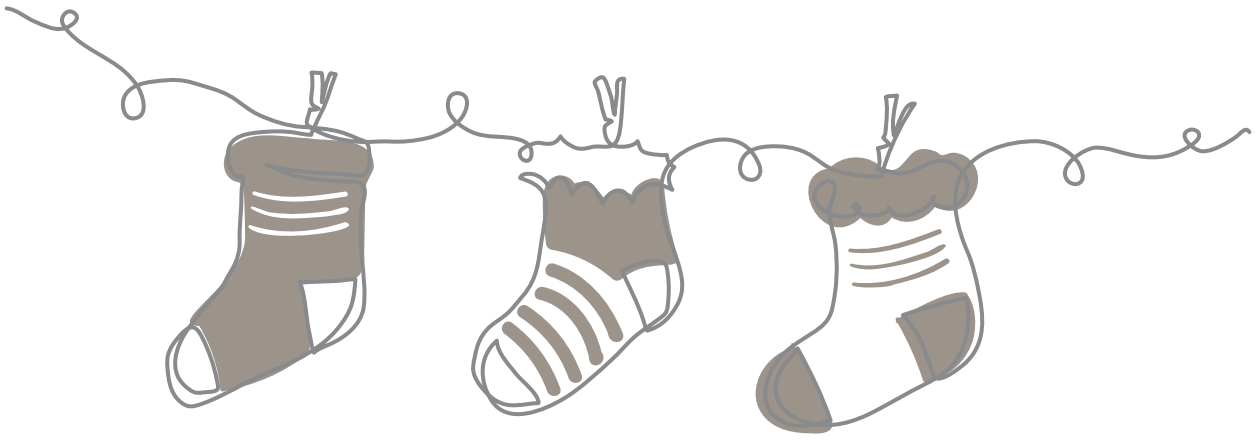
Landhotel

hopster

Westfälisch, echt.

Unsere Menüvorschläge zur Weihnachtszeit





Liebe Gäste,

wir haben Ihnen hier einige Vorschläge für Ihr Weihnachtsessen zusammengestellt.

Gerne können Sie diese Vorschläge nach Ihren Wünschen abändern, beachten Sie aber, dass wir pro Gruppe natürlich nur ein Menü servieren können.

Wenn Sie hierzu noch Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie gerne und ausführlich.

Telefon: 05971 961620

Mit freundlichem Gruß
Michael Hopster

Menüvorschlag 1

34,00 Euro

Westfälische Hochzeitssuppe

Zwiebelfleisch
[Rind & Huhn] mit Zwiebelsoße

Gemüse der Saison

Bunte Salate

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Röstinchen

Winterliche Eisvariationen
mit beschwipsten Zimtpflaumen

Herrencreme

Menüvorschlag 2

44,00 Euro

Waldpilzcremesuppe mit Pfifferlingen

.....

Medaillons mit frischen Champignons und Rahmsoße

Rinderrouladen „westfälisch, echt."

Hähnchenschnitzel mit heißen Früchten

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Röstinchen

.....

Eisvariationen
mit heißen Schattenmorellen

Herrencreme

Menüvorschlag 3

48,00 Euro

Gemischter Vorspeisenteller
mit Antipasti, Schinken / Melone und Räucherlachs

.....

Medaillons im Speckmantel
mit Camembert und Preiselbeeren überbacken
auf Pfeffersoße

Rinderrouladen „westfälisch, echt."

Gebratenes Lachsfilet
auf Blattspinat

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Röstinchen

.....

Eisvariationen
mit heißen Schattenmorellen

Herrencreme

Menüvorschlag 4

48,00 Euro

Westfälische Hochzeitssuppe

.....

Rinderrouladen „westfälisch, echt."

Rehkeule „Baden-Baden"
mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfifferlingen

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Klöße

.....

Schwarzwälder-Vanille-Creme

Eisvariationen
mit beschwipsten Zimtpflaumen

Menüvorschlag 5

52,00 Euro

Reibekuchen mit Räucherlachs

.....

Wildschweinbraten aus der Keule
mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfifferlingen

Rumpsteaks mit Kräuterbutter
und Schweinemedaillons mit frischen Champignons,
Rahm- und Pfeffersoße

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Spätzle

.....

Dessertteller „Weihnachtszeit"
mit dreierlei Sorten Desserts

Menüvorschlag 6

52,00 Euro

Gratinierter Ziegenkäse im Speckmantel
auf Salatbett mit Balsamico-Dressing und Honig

.....

Medaillons mit frischen Champignons
und Rahmsoße

Flugentenbrust an Orangen-Pfeffersoße
mit heißen Pfirsichen und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Spätzle

.....

Dessertteller „Weihnachtszeit“
mit dreierlei Sorten Desserts

Menüvorschlag 7

34,00 Euro

Schweineschnitzel
mit frischen Champignons, dazu Rahm- und Pusztasoße

Hähnchenschnitzel
mit heißen Früchten und Currysoße

Gemüse der Saison

Bunte Salate

Gratin, Kartoffelkroketten
und Bratkartoffeln

.....

Eisvariationen
mit heißen Schattenmorellen

Herrencreme