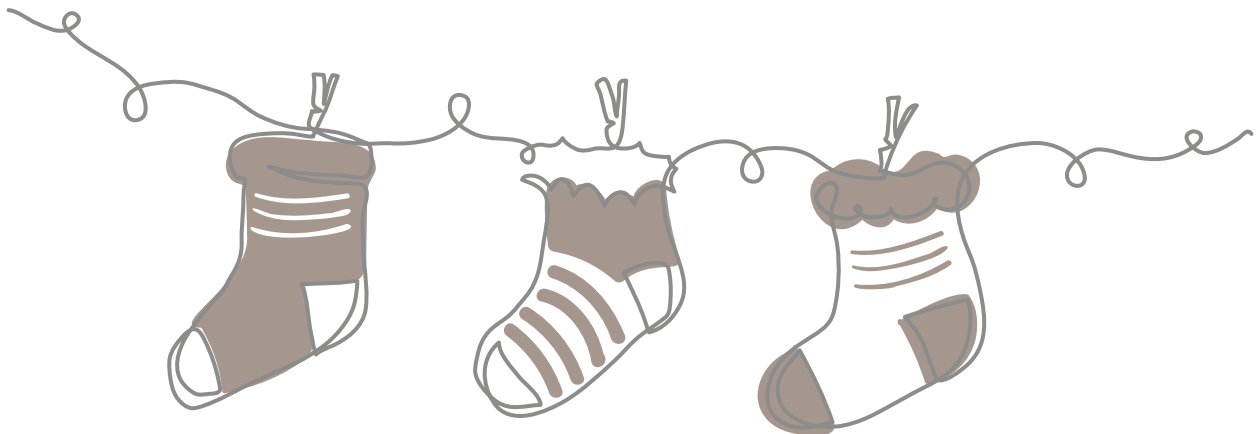




Landhotel
hopster
Westfälisch, echt.

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

Menüvorschlag 1



21,00 Euro

Westfälische Hochzeitssuppe

.....

Zwiebelfleisch (Rind & Huhn) mit Zwiebelsoße

Gemüse der Saison

Bunte Salate

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Röstinchen

.....

Weihnachtseis mit heißen Schattenmorellen

Herrencreme

Menüvorschlag 2



30,00 Euro

Westfälische Hochzeitssuppe

.....

Medaillons mit frischen Champignons und Rahmsoße

Rinderrouladen „westfälisch, echt.“

Hähnchenschnitzel mit heißen Früchten

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Röstinchen

.....

Weihnachtseis mit heißen Schattenmorellen

Herrencreme

Menüvorschlag 3



33,00 Euro

Westfälische Hochzeitssuppe

.....

Medaillons im Speckmantel

mit Camembert und Preiselbeeren überbacken
auf Pfeffersoße

Rouladen „westfälisch, echt.“

Gebratener Lachs auf Hollandaise

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Röstinchen

.....

Weihnachtseis mit heißen Schattenmorellen

Herrencreme

Menüvorschlag 4



34,00 Euro

Waldpilzcremesuppe
mit Pfifferlingen

.....

Rouladen „westfälisch, echt.“

Flugentenbrust an Orangen-Pfeffersoße
mit heißen Pfirsichen und Preiselbeeren

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Klöße und Kartoffelkroketten

.....

Schwarzwälder-Vanille-Creme

Weihnachtseis mit beschwipsten Zimtpflaumen

Menüvorschlag 5



36,00 Euro

Reibekuchen mit Räucherlachs

.....

Wildschweinbraten aus der Keule

mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfifferlingen

Rumpsteaks mit Kräuterbutter und Schweinemedallions

mit frischen Champignons, Rahmsoße und Pfeffersoße

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Spätzle und Kartoffelkroketten

.....

Dessertteller „Weihnachtszeit“

Mousse au chocolat und Crème Brûlée,
Zimteisstern und Vanillesoße

Menüvorschlag 6



36,00 Euro

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

.....

Medaillons mit frischen Champignons und Rahmsoße

Rehkeule „Baden-Baden“

mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfifferlingen

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Spätzle und Kartoffelkroketten

.....

Dessertteller „Weihnachtszeit“

Mousse au chocolat und Crème Brûlée,
Zimteisstern und Vanillesoße

Menüvorschlag 7

37,00 Euro

Waldpilzcremesuppe
mit Pfifferlingen

.....

Flugentenbrust an Orangen-Pfeffersoße
mit heißen Pfirsichen und Preiselbeeren

Wildschweinbraten aus der Keule
mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfifferlingen

Hirschsteaks auf Rahmwirsing

Gemüse der Saison

Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Klöße und Spätzle

.....

Herrencreme

Weihnachtseis mit beschwipsten Zimtpflaumen