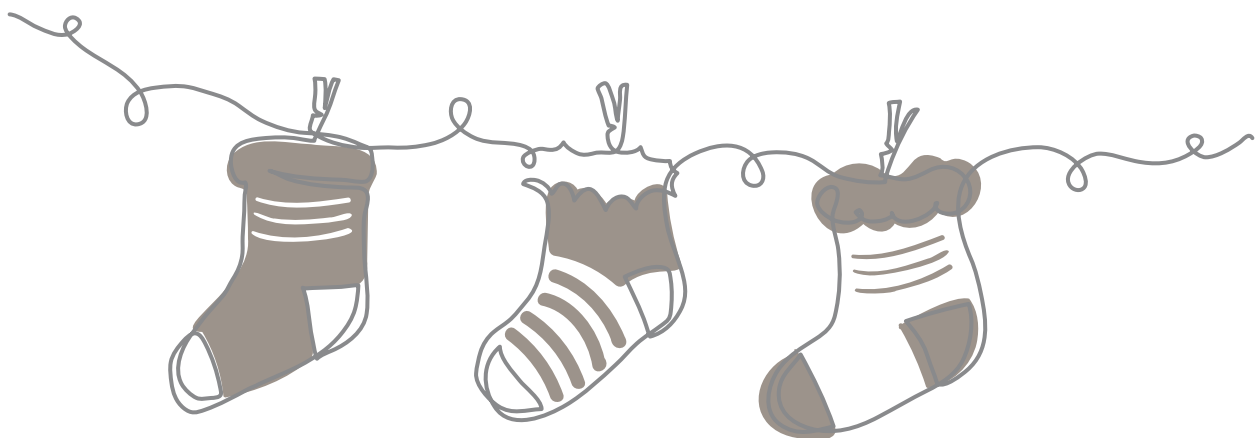




Landhotel  
**hopster**  
Westfälisch, echt.

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



34,00 Euro

## Westfälische Hochzeitssuppe

.....

### Medaillons im Speckmantel

mit Camembert und Preiselbeeren überbacken  
auf Pfeffersoße

### Rouladen „westfälisch, echt.“

### Gemüse der Saison

### Blattsalat mit Sahne-Joghurtdressing

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Spätzle

.....

### Eisauswahl

mit heißen Schattenmorellen

### Herrencreme

# Menüvorschlag 2



35,00 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**

.....

**Eisauswahl**  
**mit heißen Schattenmorellen**

**Herrencreme**

# Menüvorschlag 3



39,00 Euro

**Waldpilzcremesuppe**  
mit Pfifferlingen

.....

**Flugentenbrust an Orangen-Pfeffersoße**  
mit heißen Pfirsichen und Preiselbeeren

**Hirschsteaks mit Pfifferlingen**

**Gebrautes Lachsfilet**  
auf Blattspinat

**Gemüse der Saison**

**Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing**

**Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Klöße**

.....

**Eisauswahl mit beschwipsten Zimtpflaumen**

**Herrencreme**

# Menüvorschlag 4



39,00 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, Kartoffelkroketten und Spätzle**

.....

### **Dessertteller „Weihnachtszeit“**

Mousse au chocolat und Crème Brûlée,  
Zimteisstern und Vanillesoße

# Menüvorschlag 5



39,00 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, Kartoffelkroketten und Spätzle**

.....

**Dessertteller „Weihnachtszeit“**

Mousse au chocolat und Crème Brûlée,  
Zimteisstern und Vanillesoße

*Menüvorschlag 6*   
*26,00 Euro*

**Schweineschnitzel**

mit frischen Champignons, dazu Rahm- und Pusztasoße

**Hähnchenschnitzel**

mit heißen Früchten und Currysoße

**Gemüse der Saison**

**Bratkartoffeln, Kartoffelkroketten und Pommes frites**

**Salate vom Büfett**

.....

**Eisauswahl**

**mit heißen Schattenmorellen**

**Herrencreme**