- Winter- Weihnachtszeit - im Hause - Danckers - 2026/2027

Gilt nicht für die Festtage!

01. November - 20. Dezember & 27. Dezember 2026 bis 31. Januar 2027

Für Gruppen ab 10 Personen

Wir bitten, bei Reservierungen im Zeitraum vom 01.11 bis 20.12. & 27.12. bis 31.01. als Gruppe **EIN GEMEINSAMES HAUPTGERICHT | Menü** zu wählen.

Der aufgeführte Menüpreis beinhaltet immer eine Vorspeise & ein Dessert.

- Siehe Seite 2 -



Hauptgericht

Das Hauptgericht | Menü, das als Gruppe gemeinsam ausgewählt wird, wird zusätzlich mit

geschmortem Rosenkohl | Rotkraut | Kartoffelknödel | Kroketten

angerichtet.

Menü I
Pute & Co.

Putenbraten | Schweinefilet - im Stück gebraten
Champignonrahmsauce

für jeweils 37,60€ p. P.

Menü II
Pute & Co. PLUS

Putenbraten **mit Grana Padano-Nuss-Kruste** | Schweinefilet - im Stück gebraten
Champignonrahmsauce

für jeweils 40,00€ p. P.

Menü III
Klassik

Rinderroulade | Hähnchenbrust in Mandelpanade (Hähnchen Knusper)
Sauce von der Roulade

für jeweils 40,40€ p. P.

Menü IV
Gans

Gänsebrust | Gänsekeule | Backobst
Orangenrahmsauce

für jeweils 43,60€ p. P.

Menü V
Ente

Barbarie-Entenbrust | Preiselbeer-Pfirsich
Orangenrahmsauce

für jeweils 42,80€ p. P.

Menü VI
Weihnachtsgestöber

Rinderbraten | Hähnchen Knusper | Schweinefilet - im Stück gebraten
Preiselbeer-Pfirsich | gebratene Champignons & Zwiebeln
Grilltomate
Bratenrahmsauce

für jeweils 43,80€ p. P.

Menü VII
Weihnachtsgestöber PLUS

Rumpsteak | Hähnchen Knusper | Schweinefilet - im Stück gebraten
Preiselbeer-Pfirsich | gebratene Champignons & Zwiebeln
Grilltomate
Bratenrahmsauce

für jeweils 47,40€ p. P.

Menü VIII
Hubertus-Platte

Hirschroulade | Wildschweinkeule | Preiselbeer-Birne
gebratene Waldpilze
Wildrahmsauce

für jeweils 47,60€ p. P.

Vor- & Nachspeisen sind jeweils **frei wählbar** ~ sollten aber jeweils - **innerhalb der Gruppen-Bestellung - mindestens dreimal gewünscht werden!**



Vorspeise

Vorsp. I — **Wintercremesüppchen**
Weißkohl | Lauch | Kartoffel | Sahne | Zitrone
geröstete Croutons
VEGAN auf Anfrage möglich - vegetarisch -

Vorsp. II — **Klassik-Suppe**
Hochzeitssuppe | Sternchennudeln
geröstetes Toast

Vorsp. III — **Pikant**
Blätterteigsterne | Kräuterfrischkäse | Rucola
getrocknete Tomaten
kalt serviert
VEGAN auf Anfrage möglich - vegetarisch -

Pikant PLUS
Blätterteigsterne | Kräuterfrischkäse | Rucola
Räucherlachsstreifen
kalt serviert

Vorsp. IV — **rot/grüner Wintersalat**
Grünkohl "massiert" | Apfel | Granatapfel | Walnuss
Granatapfel-Honig-Senf-Dressing
- VEGAN -

Dessert

Dessert I — **Altländer Bratkartoffeln**
warme Apfelspalten | Vanilleeis | Sahne
Vanillesauce

oder

Altländer Bratkart. PLUS
Eierlikör
mit Alkohol

Dessert II — **Duo-Weihnachts-Créme**
zweierlei Crémes • feine Vanille-Créme | Spekulatius-Créme
Spekulatius | Mandelkrokant | Karamell-Sauce

oder

Duo-Weihn.-Créme PLUS
zweierlei Crémes • feine Vanille-Créme | **Amaretto-Créme**
Amarettinibrösel | **Amarettolikör**
mit Alkohol

Dessert III — **Mandarinen-Tiramisu**
Orangen-Löffelbiskuit | Vanille-Mascarpone-Créme
süße Mandarinen | Mandelkrokant



Die Menüpreise verstehen sich incl. Vorspeise & Dessert ab 10 Personen.

- Die Vor- & Nachspeise ist pro Person frei wählbar | sollte aber pro Bestellung mind. dreimal vorkommen

- **Hauptspeise einheitliche Gruppenbestellung | alle schlemmen zusammen das gleiche Hauptgericht**

- Nach Absprache können vegetarische oder veganen Alternativen zum Menü angereicht werden

Soweit nicht anders angegeben, ist die angemeldete Personenzahl geringfügig spätestens bis zum Vorabend vor Veranstaltungsbeginn korrigierbar /- größere Abweichungen bis 10 Tage vorher.
Kurzfristig fehlende Personen - unter 8 Stunden vor Termin - werden in Rechnung gestellt.

0 47 61 - 40 13

Wir bitten um Berücksichtigung und Verständnis!