

- Winter-Weihnachtszeit -

- im Hause Danckens -

01. November - 21. Dezember & 27. Dezember 2025 bis 31. Januar 2026

Gilt nicht für die Festtage!



Für Gruppen ab 10 Personen

Wir bitten, bei Reservierungen im Zeitraum vom 01.11 bis 21.12. & 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 36,80€ p. P.

Menü II Pute & Co. PLUS

Putenbraten gefüllt * | Schweinefilet - im Stück gebraten

* mit Kräuterfrischkäse & Champignons

Champignonrahmsauce

für jeweils 39,20€ p. P.

Menü III Klassik

Rinderroulade | Hähnchenbrust in Mandelpanade (Hähnchen Knusper)

Sauce von der Roulade

für jeweils 39,40€ p. P.

Menü IV Gans

Gänsebrust | Gänsekeule | Backobst

Orangenrahmsauce

für jeweils 40,40€ p. P.

Menü V Ente

Barbarie-Entenbrust | Preiselbeer-Pfirsich

Orangenrahmsauce

für jeweils 40,80€ p. P.

Menü VI Weihnachtsgestöber

Rinderbraten | Hähnchen Knusper | Schweinefilet - im Stück gebraten

Preiselbeer-Pfirsich | gebratene Champignons & Zwiebeln

Grilltomate

Bratenrahmsauce

für jeweils 42,20€ p. P.

Menü VII Weihnachtsgestöber PLUS

Rumpsteak | Hähnchen Knusper | Schweinefilet - im Stück gebraten

Preiselbeer-Pfirsich | gebratene Champignons & Zwiebeln

Grilltomate

Bratenrahmsauce

für jeweils 45,40€ p. P.

Menü VIII Hubertus-Platte

Hirschroulade | Wildschweinkeule | Preiselbeer-Birne

gebratene Waldpilze

Wildrahmsauce

für jeweils 45,40€ p. P.

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

Vorspeise



Vorsp. I RoteBete | Kartoffeln | Salatgurke | Kräuter | Vegane-Sahne
Rotes-Wintersüppchen geröstete Croutons cremig & kalt serviert

VEGAN auf Anfrage möglich - vegetarisch -

Vorsp. II Hochzeitssuppe | Sternchennudeln
Klassik-Suppe geröstetes Toast

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

Pikant PLUS Blätterteigsterne | Kräuterfrischkäse | Rucola
Räucherlachsstreifen kalt serviert

Vorsp. IV Feldsalat | RoteBete Carpaccio | Balsamico-Honig-Dressing
Wintersalat gratinierter warmer Honig-Ziegenkäse

- vegetarisch -

Dessert

Dessert I warme Apfelspalten | Vanilleeis | Sahne
Altländer Bratkartoffeln Vanillesauce

oder

Altländer Bratkart. PLUS **Eierlikör** mit Alkohol

Dessert II zweierlei Crèmes • feine Vanille-Créme | Spekulatius-Créme
Duo-Weihnachts-Créme Spekulatius | Mandelkrokant | Karamell-Sauce

oder

Duo-Weihn.-Créme PLUS zweierlei Crèmes • feine Vanille-Créme | **Eierlikör-Créme**
Spekulatius | Mandelkrokant | **Eierlikör** mit Alkohol

Dessert III Espresso-Speklatius | Mascapone-Créme
Blaubeer-Tiramisu Blaubeere-Sauce



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 essen zusammen das gleiche Hauptgericht**
- Nach Absprache können vegetarische oder veganen Alternativen zum Menü angereichert 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.

