

Hiermit bestelle ich verbindlich für den 1. Weihnachtstag

folgende Menüs:

- _____ x Menü I.
- _____ x Menü II.
- _____ x Menü III.
- _____ x Kindermenü
- _____ x Menü „Fleischlos glücklich“

Name: _____

Telefonnummer: _____

Bei Stornierung

bis zum 15.12.22:

kostenfreie Rückgabe möglich

vom 16.12. – 21.12.22:

Gutschein über Menüwert – 15,- € Bearbeitungsgebühr

ab dem 22.12.22:

- a) Gast bekommt Gutschein in Höhe vom Menüwert – 30,- €
- b) Gast nimmt den Hauptgang mit & bekommt für Vorspeise + Dessert einen Gutschein in Höhe von 10,- €.

Tel: 0 51 21 - 2 06 88 - 0

E-Mail: veranstaltungen@hotel-osterberg.de

Osterberg Restaurant & Hotel | Linnenkamp 4 | 31137 Hildesheim

Gans schön regional

Frische Freiland-Gänse

Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen einen „Gans“ besonderen Leckerbissen.

Frische, regionale Freiland-Gänse vom Geflügelhof Hörning. Die Tiere bekommen ab den Sommermonaten hofeigenes Getreide, saftiges Gras und frische Kräuter und stehen das ganze Jahr auf der großen Weide. Nur nachts werden die Tiere in den Stall gebracht.

Gesundes Futter, viel Auslauf und die hohen Qualitätsansprüche der Familie Hörning garantieren uns im Osterberg ein perfektes Endprodukt.

Der Geflügelhof Hörning in Meinersen bei Gifhorn

Seit 1986 betreiben Jörg Hubertus und Gesine Hörning landwirtschaftliche Geflügelhaltung. In artgerechter Freilandhaltung tummeln sich Hühner, Perlhühner, Hähnchen, Puten, Flugenten und vor allem Gänse. Von der Aufzucht bis zur Schlachtung liegt jeder Arbeitsschritt in den Händen der Familie. Damals wie heute produzieren und garantieren sie hochwertige Geflügelprodukte.

Die Tiere werden grundsätzlich in kleinen Gruppen gehalten und haben viel Auslauf auf den saftigen grünen Wiesen. Zur artgerechten Haltung gehört auch eine getreidebetonte Fütterung ohne Zusatzstoffe und eine stressfreie Schlachtung in der hofeigenen Schlachtereie.



Weihnachten im Osterberg

25.12.22
11:30 Uhr – 14:00 Uhr



Weihnachtsmenü 2022

von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr

Haferbrot | Bio Frischkäse |
Gänseschmalz

Suppe

Wild Kraftbrühe
Eierstich | Möhre | Sellerie | Porree

Menü I.

Freiland Gans - Brust und Keule
Bio Edelkastanien Honig Glasur | Liebstöckel Sauce
Börde Rotkohl | hausgemachte Kartoffelklöße
mit Bröselbutter
59,00 €

Menü II.

Lende vom Leine Bergland Schwein
Rote Zwiebel Sauce
Rosenkohl Zuckererbsen Gemüse | Kürbis Krusties
45,00 €

Menü III.

Rehrücken
Thymian Butter Kruste
Hagebutten Preiselbeer Sauce
Püree vom Ofensellerie
Kartoffel Haselnuss Plätzchen
55,00 €

Nachspeise

Birnen Sorbet
Christstollen Praline | Pflaumen | Kakaoröllchen
Schokocreme | Hafercrunch

„Fleischlos glücklich“

Haferbrot | Bio Frischkäse

Suppe

Weißer Süßkartoffel Suppe
gesalzene Walnüsse | Rotkohl Gel

Hauptgang

Bethelner Bio Schafskäse
Bio Edelkastanien Glasur | Beluga Linsen
Süßkartoffelcreme | Rote Bete
42,00 €

Nachspeise

Birnen Sorbet
Christstollen Praline | Pflaumen | Kakaoröllchen
Schoko Ganache | Hafer

„für Kinder von 6-12 Jahren“

Suppe

Zuckererbsen Suppe
Möhre | Petersilie | Milch Brötchen

Hauptgang

Knusperbrust vom Hähnchen
Rahmsauce | Buttermöhren | Kartoffel Stampf

Nachspeise

Osterberg Vanille Eiscreme
Butterkeks Streusel | Schokoladen Sauce
19,50 €

Um das Weihnachtsmenü 2022 im Osterberg zu genießen...

1. Reserviere Deinen Tisch zur gewünschten Uhrzeit
2. Wähle Dein Lieblingsmenü aus
3. Einfach die Menüs auf der Rückseite auswählen und den Abriss bis zum 06.12. im Osterberg abgeben.
4. Bei der Zahlung erhältst Du ein Ticket inkl. Bon mit Deinen ausgewählten Menüs
5. Komm ganz entspannt an Weihnachten zu uns und genieße dein Menü! Du musst nur noch Deine verzehrten Getränke an diesem Tag bezahlen.



Tel: 0 51 21 - 2 06 88 - 0

E-Mail: veranstaltungen@hotel-osterberg.de

Osterberg Restaurant & Hotel | Linnenkamp 4 | 31137 Hildesheim