

## 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: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Wunsch-Uhrzeit: \_\_\_\_\_

### Bei Stornierung

**bis zum 15.12.23:**

kostenfreie Rückgabe möglich

**vom 16.12. – 21.12.23:**

Gutschein über Menüwert – 15,- € Bearbeitungsgebühr

**ab dem 22.12.23:**

- 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](mailto: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

**25.12.23**  
11:30 Uhr – 14:00 Uhr



## Weihnachtsmenü 2023

von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr

Mehrkorn Brot aus regionalem Demeter Mehl  
Bio Frischkäse vom Bethelner Milchschat  
hausgemachtes Gänseschmalz

### Suppe

Gänse Kraftbrühe  
Eierstich | Möhre | Sellerie | Porree | Schnittlauch

### Menü I.

Freiland Gans - Brust und Keule  
Majoran Sauce | Börde Rotkohl  
hausgemachte Kartoffelklöße mit Bröselbutter  
**64,50 €**

### Menü II.

**NEU!** Winzenburger Quellforelle  
Dill Sauce | Wirsingkohlköpfchen  
Kartoffel Meerrettich Plätzchen  
**55,00 €**

### Menü III.

Rehrücken  
Haselnuss Kruste | Wacholder Sauce  
Einumer Birne mit Preiselbeeren  
Püree vom Ofensellerie | Kartoffel Krusties  
**59,00 €**

### Nachspeise

Mandel Eiscreme  
Apfel Streusel Schnitte | Vanille Zimt Creme

## „Fleischlos glücklich“

Mehrkorn Brot aus regionalem Demeter Mehl  
Bio Frischkäse vom Bethelner Milchschat

### Suppe

Süßkartoffel Suppe  
gesalzene Walnüsse | Rotkohl Gel

### Hauptgang

Bethelner Bio Schafskäse  
Bio Waldhonig | Beluga Linsen  
Süßkartoffelcreme | Rote Bete  
**49,00 €**

### Nachspeise

Mandel Eiscreme  
Apfel Streusel Schnitte | Vanille Zimt Creme

## „für Kinder von 6-12 Jahren“

### Suppe

Kartoffel Suppe

### Hauptgang

Knusperbrust vom Hähnchen  
Rahmsauce | Buttermöhren | Kartoffel Stampf

### Nachspeise

Osterberg Vanille Eiscreme  
Butterkeks Streusel | Schokoladen Sauce  
**22,50 €**

## Um das Weihnachtsmenü 2023 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](mailto:veranstaltungen@hotel-osterberg.de)

Osterberg Restaurant & Hotel | Linnenkamp 4 | 31137 Hildesheim