

**Hiermit bestelle ich verbindlich für das
Weihnachts-Genuss-Buffer
von 12:00 – 14:00 Uhr am 1. Weihnachtstag:**

_____ Erwachsene

_____ Kinder (7–12 Jahre) _____ Kids (0–6 Jahre)

**„Getränke zum Festpreis“
von 11:30 – 14:30 Uhr für
18,00 € p. P. | 9,00 € für Kinder (7–12 Jahre)**

(nur buchbar für den kompletten Tisch,
weitere Details siehe Innenseite)

Getränke nach Verzehr

Bitte beachten:

_____ x Vegetarier _____ x Veganer

Allergie gegen: _____

Kontaktdaten

Name: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail: _____

Stornierung

bis zum 01.12.25: kostenfreie Rückgabe möglich

vom 02.12. – 21.12.25: Gutschein in Höhe vom Buffetpreis abzgl. 20,00 € Bearbeitungsgebühr

ab dem 22.12.25: Gutschein in Höhe vom Buffetpreis abzgl. 35,00 € Bearbeitungsgebühr

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.



**Weihnachts-
Genuss**
für die ganze Familie



25.12.25
11:30 bis 14:30 Uhr



Weihnachts-Genuss- Buffet von 12:00 – 14:00 Uhr

Vorweg

Hausgebackenes Brot aus regionalem Demeter Mehl
hausgemachtes Gänseschmalz | Butter

Schulterdeckel Aufschnitt vom Leine Bergland Schwein
Süßkartoffelcreme | Feldsalat | Preiselbeeren

Bültumer Hoftaler Käse | Weintrauben | Birnensenf

Roastbeef vom Bantelner Jungbullen | Remoulade

Grünzeug | Nüsse | Joghurt-Honig-Senf-Dressing

Geräucherte Filets von der Winzenburger Quellforelle
Honig-Senf | Dill

Suppe vom Buffet

Gänse-Kraftbrühe

Eierstich | Sorsummer Suppengemüse | Gänsefleisch

Kloster Suppe 

Hauptsache Himmlisch

Freiland-Gans aus Meinersen
Brust und Keule | Majoran-Sauce

Wildschweintrüben
Wacholder-Sauce | Preiselbeer Birne

Gebackener Schafskäse aus Betheln 

Süßkartoffel Taler | Zwiebel Marmelade 

Dazu:

Börde-Rotkohl 

Möhren Rüben Mix

hausgemachte Kartoffelklöße | Bröselbutter 

Kartoffel-Krusties 

Sellerie-Pastinaken-Püree

 VEGETARISCH

 VEGAN

Weihnachts-
Genuss

für die ganze Familie

Kindergericht

Mini-Bratwurst | Rahmsauce
Erbsen & Möhren | Kartoffelstampf
Weihnachtseis

Immer eine süße Zeit

Nougat Schokoladen Mousse | Apfel Kompott
Gebackene Vanille Zimt Creme | Zuckerkruste

59,90 € pro Person
24,00 € für Kinder (von 7–12 Jahre)

Auf Wunsch „Getränke zum Festpreis“ von 11:30–14:30 Uhr

Heiße Apfel Limo – hausgemacht
und Osterberg Secco
zum Empfang

Mineralwasser, Alkoholfreie Softgetränke,
Kaffeespezialitäten

Keller Pils | Pale-Ale | Brunhilde
von der Hildesheimer Braumanufaktur

König Pilsener | Köstritzer Schwarzbier |
Benediktiner Weissbier | alkoholfreie Biere

Grauburgunder, Blaufränkisch Rotwein,
Free Run Rosé

18,00 € pro Person
9,00 € für Kinder (7–12 Jahre)

Buchbar sind die „Getränke zum Festpreis“
nur Tischweise!

Schritt für Schritt zum Weihnachts-Genuss

1. Gib auf der Rückseite an, mit wievielen Erwachsenen und Kindern Ihr teilnehmen möchtet
2. Fülle die Rückseite mit den restlichen Daten aus
3. Wähle Eure Getränke-Option
4. Teile uns bei Bedarf weitere Besonderheiten (wie z.B. Allergien etc.) mit
5. Gib diesen Abschnitt bis zum 06.12.2025 im Osterberg ab und bezahle das Buffet vorab. (SokönnenwirdenEinkaufunddasTeamplanen). Ihr erhaltet ein Ticket für die gebuchten Personen.
6. Kommt ganz entspannt an Weihnachten zu uns und genießt das Buffet! Ihr müsst nur noch die „Getränke zum Festpreis“ oder die Getränke nach Verzehr an diesem Tag bezahlen.



Folgt uns auf
Instagram
@hotel_osterberg

Osterberg Restaurant & Hotel | Linnenkamp 4 | 31137 Hildesheim
Telefon: 0 51 21 - 2 06 88 - 0 | www.hotel-osterberg.de