

**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 06.12.26: kostenfreie Rückgabe möglich

vom 07.12. – 21.12.26: Gutschein in Höhe vom Buffetpreis abzgl. 20,00 € Bearbeitungsgebühr

ab dem 22.12.26: 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 Sommer-
monaten 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 Quali-
tätsansprüche 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 Hän-
den 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 Zusatz-
stoffe und eine stressfreie Schlachtung in der hofei-
genen Schlachtereier.



**Weihnachts-
Genuss**
für die ganze Familie



25.12.26
11:30 bis 14:30 Uhr



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

Vorweg

Hausgebackenes Brot aus regionalem Demeter Mehl
hausgemachtes Gänseeschmalz | Butter

Putenroulade | Kürbiscrème | Feldsalat | Preiselbeeren

Bültumer Hoftaler Käse | Weintrauben | Birnensenf

Roastbeef vom Bantelner Jungbullen | Remoulade

Grünzeug Rohkost Mix | 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

Geschmorte Hirschkeule
Wacholder-Sauce | Preiselbeer-Birne

Gebackener Schafskäse aus Betheln

Linsen-Sesam-Bällchen | Zwiebel-Marmelade

Dazu:

Börde-Rotkohl
Möhren Rüben Mix

hausgemachte Kartoffelklöße | Bröselbutter

Kartoffel-Krusties

Serviettenknödel



VEGETARISCH



VEGAN

Weihnachts-
Genuss
für die ganze Familie

Kindergericht

Mini-Bratwurst | Rahmsauce
Erbsen & Möhren | Kartoffelstampf
Weihnachtseis

Immer eine süße Zeit

Nougat-Schokoladen-Mousse | Apfelkompott

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 06.12.2026 im Osterberg ab und bezahle das Buffet vorab. (So können wir den Einkauf und das Team planen). 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