

## Probierbuffet zur Herbstkarte

am Fr, 26.09.25 von 17:30 Uhr – 20:30 Uhr

### Freut euch auf:

17:00 Uhr

Empfang mit unserer leckeren selbstgemachten Osterberg LIMO

17:30 Uhr – 20:30 Uhr

Probierbuffet zur Herbstkarte 2025 –  
probiert euch durch unsere Karte und genießt die regionale Küche!

20:30 Uhr – 21:30 Uhr

Gemütliches ausklingen mit frisch gezapftem Hildesheimer Keller Pils vom Fass  
zum Pro-BIER Preis von 3,90€ für 0,3l

### Ticketpreis

Im Ticketpreis von **33,00€ p.P.** enthalten ist unser Probier-Buffer mit leckeren  
regionalen –Leckereien und das Empfangs-Getränk.

### Regionalität & Nachhaltigkeit

Inzwischen über 20 regionale Lieferanten & Partner unterstützen uns – freut  
euch auf eine kleine Begrüßung mit aktuellen Infos zur neuen Karte durch  
unser Küchenteam. Passend dazu erwartet euch unsere Lieferanten-Wand im  
Flur, hier findet ihr Infos, Bilder und die Geschichte zu den Produkten unserer  
Lieferanten aus dem Umkreis!

### Zwei Durchgänge - begrenzte Plätze im Restaurant:

Aufgrund der begrenzten Plätze in unserem Restaurant arbeiten wir mit zwei  
Durchgängen.

Erste Runde von 17:00 Uhr – 19:00 Uhr und die zweite Runde ab 19:00 Uhr

### Tickets unter:

Tel. 05121-206880 oder per E-Mail: [veranstaltungen@hotel-osterberg.de](mailto:veranstaltungen@hotel-osterberg.de)

## Unser Probierbuffet zur Herbstkarte

Hausgebackenes Brot aus regionalem Demeter Mehl | Butter

Klostergut Suppe | Sieben Berge Zwerge

Rohkost-Grünzeug-Mix | Honig Senf Dressing | Kräuterdressing  
Bültumer Hoftaler-Käse zum Salat  
Bethelner Schafskäse zum Salat  
Sauerfleisch | Remoulade

Schulterfilet vom Bantelner Jungbull  
Pfefferschmorsauce | Kürbispüree

Schnitzel vom Leine Bergland Schwein  
Champignon Rahmsauce

Krosse Henne  
Zwiebelmarmelade | Kräutercreme

Fritten | Bratkartoffeln | Serviettenknödel | Pellkartoffeln

Pflaumenschmaus (Probiergröße)  
Apfeltraum (Probiergröße)