

WEIHNACHTLICHE ANGEBOTE

HOTEL RESTAURANT
SACHSENROSS



Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen einige Möglichkeiten zum Ausrichten Ihrer Weihnachtsfeier vorschlagen.

Selbstverständlich ist alles nach Ihren Wünschen variabel.

Bitte beachten Sie, dass alle genannten Preise, aufgrund der aktuellen wirtschaftlichen Entwicklungen, unter Vorbehalt zu verstehen sind.

Ihr Team vom Hotel Sachsenross

Unsere Buffets:

„Weihnachts-Buffer“ 1

Wildrahmsuppe

mit Champignonscheiben und Sauerrahm

„serviert“

* * *

Frische Salate der Saison

Baguette Auswahl

* * *

Entenkeulen

mit Apfel-Majoransaft

Lachsmedaillons auf WeißweinsöÙe

geschmorter Wildschweinbraten "Försterliesel"

mit Sollingsteinpilzen,

Rosenkohl

KartoffelklöÙen

Kroketten

Petersilienkartoffeln

* * *

Bratapfelcreme

37,90€

„Weihnachts-Buffer“ 2

Herzhafte Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

„serviert“

* * *

Frische Salate der Saison

Baguette Auswahl

* * *

Entenkeulen

im Apfel-Majoransaft

herzhafter Grünkohl mit knackiger Kochwurst und Kasseler,

"Förstertopf", herzhaftes Wildragout mit Waldpilzen,

Preiselbeerapfel,

Rotkohl,

Butterspätzle, KartoffelklöÙe

Kroketten und Petersilienkartoffeln

* * *

Glühweinmousse

und

Bratapfelcreme

39,90€

„Weihnachts-Buffer“ 3

Kräftige Gänsebrühe
mit Gänseleberroulade
„serviert“
* * *

Duett von der Forelle und dem Wildlachs
mit Orangenvinaigrette
geräucherte **Gänsebrust mit Cranberry-Ragout**
frische **Salate der Saison**
Anipasti - Auswahl
mit Baguette Auswahl
* * *

Entenkeulen im Apfel-Majoransaft
Schweinefilet „Princess“ mit Duxelle-Mantel
im Schweinenetz gebraten
dazu Rotkohl
buntes Gemüse
Kartoffelklöße, Kartoffelgratin
Petersilienkartoffeln
* * *
Lebkuchenmousse
und
Bratapfel mit Vanilleschaum

47,90€

„Weihnachts-Buffer“ 4

Kräftige Gänsebrühe
mit Gemüsestreifen und Gänsefleisch
„serviert“
* * *

FrISCHE Salate der Saison
mit Baguette Auswahl

* * *

Entenkeulen
im Apfel-Majoransaft,
Gemüselasagne mit Tomatensauce,
Lachsmedaillons in Weißweinsöße

Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl,
Butterreis,
Kartoffelklöße, Kroketten
und Petersilienkartoffeln
* * *

Bratapfelcreme
und
Crème Brûlée

39,90€

„Weihnachts-Buffer“ 5

Herzhafte Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

„serviert“

* * *

Frische Salate der Saison

Baguette Auswahl

* * *

Schnitzel Wiener Art

vom Schwein

dazu Champignonrahmsoße

Rinderschmorbraten vom Bürgermeisterrind

In Bratensoße

* * *

Kleine Dessertvariation

aus der Sachsenross Küche

24,90€

Möchten Sie evtl. eine PAUSCHALE für IHR EVENT ?

Getränkepauschale

- Warsteiner Pilsener
- Warsteiner alkoholfrei
- König Ludwig Hefeweizen hell und alkoholfrei
- Cola Getränke, Bad Harzburger Mineralwasser
- diverse Säfte und Schorlen von Beckers Bester
- Rot- und Weißwein, sowie Sekt nach Wahl des Hauses
- 3 Digestif zur Wahl
- Filter Kaffee an der Station

5 Std 37,00 €

6 Std. 45,00 €

7 Std. 51,00 €

Longdrink- und Cocktailpauschale

- Gin mit Tonic Water
- Sex on the Beach
- Cuba Libre
- Sachsenross Spezial alkoholfrei
- Rum Longdrinks
- Vodka Longdrinks

18,00 €

Besondere Leistungen

- Ihr Geschenk für Ihre Mitarbeiter, Weihnachtsbaum!!!

Ihre Mitarbeiter suchen sich zum Aperitif einen Baum aus und wir liefern
ggf. in Ihre Firma oder nach Hause...

Kleiner Baum

Großer Baum

zu tagesaktuellen Preisen

Wir haben tolle Bäume aus dem Hoch Sauerland

Weitere Details

- Stuhlhusse 5,00 €
- Menükarten 2,50 €
- Blumengesteck pro Tisch 24,00 €
- Sonderreinigung nach Unfällen Ihrer Gäste behalten wir uns vor nach Aufwand zu berechnen.

Aperitifs...

„Christmas Martini“ 5,50€
Orangensaft, Cranberrynektar, Grenadine,
Vodka und Pfirsich Likör

Glühwein, Apfelpusch als Empfang auf der Terrasse
3,50€

“Aperol Spritz” mit Aperol, Prosecco, Sodawasser 7,90€

“Hugo” mit Holunderblütensirup, Minze und Limette 7,90€

Hausmarke Sekt 0,75l 28,00€

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung.