

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 Weißweinsauce

geschmorter Wildschweinbraten "Försterliesel"

mit Sollingsteinpilzen,

Rosenkohl

Kartoffelklößen

Kroketten

Petersilienkartoffeln

* * *

Bratapfelcreme

40,00€

„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, Kartoffelklöße

Kroketten und Petersilienkartoffeln

* * *

Glühweinsauce

und

Bratapfelcreme

41,00€

„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

49,00€

„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

41,00€

„Weihnachts-Buffer“ 5

Herzhafte Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
„serviert“

* * *

Schnitzel Wiener Art
vom Schwein,
dazu Champignonrahmsoße

Rinderschmorbraten vom Bürgermeisterrind
mit Bratensoße

Gemüseauswahl
Salzkartoffeln und Kroketten

* * *

Kleine Dessertvariation
aus der Sachsenross Küche

31,90€

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
- Filterkaffee an der Station

5 Std 39,50 € pro Person

6 Std. 47,00 € pro Person

7 Std. 57,00 € pro Person

Longdrink- und Cocktailpauschale

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

20,00 € pro Person

Besondere Leistungen

Weitere Details

- Stuhlhusse 5,00 €
- Menükarten 2,90 €
- Blumengesteck pro Tisch 25,00 €
- Sonderreinigung nach Unfällen Ihrer Gäste behalten wir uns vor nach Aufwand zu berechnen.

Aperitifs...

„Christmas Martini“	6,00€
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. der gesetzlichen MwSt. und Bedienung.