



Sehr geehrte Damen und Herren,

nun – da sich der Sommer verabschiedet und der goldene Herbst Einzug erhalten hat, möchten wir Sie schon einmal mit unserem Angebot für Weihnachtsfeiern auf die vierte Jahreszeit einstimmen.

Gönnen Sie sich mit Ihrer Familie, Kollegen, Mitarbeitern und Kunden als Abschluss eines Geschäftsjahres ein weihnachtliches Festmahl in netter Atmosphäre.

Wir empfehlen ihnen, sich auf eine einheitliche Menüefolge festzulegen, um einen harmonischen Ablauf zu garantieren.

Vorsuppe/Vorspeise

Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen 5,80 €

*

Tomatencremesuppe
mit Sahnehäubchen und Basilikumpesto 3,20

Hauptgerichte

Gänsebraten
mit gefülltem Bratapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten
und unserer leckeren Gänsesauce 21,80 €

*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffelstampf und Aioli 18,50 €

*

Schweinefilet-Medaillons mit frischen Champignons
in Rahmsauce, Bohnenbündchen mit Speck und Kartoffeltaler 19,80 €

Gruppenangebot ab 10 Personen

Kürbiscremesuppe

*

Gänsebrust mit Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelknödel und Kroketten

*

Vanille-Eiskreme mit heißen Kirschen
29,80 € p. P.

Dessert

Weihnachtliche Dessertvariation
von Lebkuchenmousse und warmen Apfelstrudel
mit Vanille-Zimtsauce 6,20 €

*

Bratapfel
mit Mandel-Marzipanfüllung und Vanillesauce 5,40 €

*

Vanilleeiskreme
mit heißen Kirschen 5,80 €

Weihnachtsfeierbuffet -all inclusive-

ab 20 Personen - für 34,50 Euro pro Person (Speisen)

Weihnachtsfeier komplett (Buffet) inkl. Getränkepauschale von 19 – 22 Uhr zzgl. 15 €
Carpaccio vom Rind, Roastbeef -kalt- mit Remouladensauce, Vitello Tonato vom Schweinertücken,
kleine Frikadellen mit Sauce Peperonata, gegrilltes Gemüse, Tomatensalat, Gurkensalat mit saurer
Sahne, Krautsalat
Geschmorte Gänsekeule und Schweinefiletgeschnetzeltes, Rotkraut, Kartoffelknödel, Rosenkohl,
Spätzle,
kleine feine Desserts im Glas
inkl. Veltins-Pilsener, Maisel's Weizenbier, Mineralwasser, Softgetränke, Orangensaft, Apfelsaft
und -Schorle, Weißwein, Rotwein, Grappa, Jägermeister, Ouzo, Kaffee, Cappuccino, Espresso

Weihnachtsfeierbuffet 1 "rustikal"

ab 20 Personen 23,90 €

Krustenbraten mit Schwarzbiersauce
Gemüse des Marktes
Kartoffelpüree
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce
Reis
Salatplatte und Hausdressing
kleine Desserts im Glas

Weihnachtsfeier-Buffer 2

ab 20 Personen 28,90 €

Blattsalate mit Hausdressing
Gurkensalat mit Sauerrahm-Dressing
Selleriesalat
Flammkuchen Italienisch
Chicken-Nuggets
Kleine Schweineschnitzel mit Papaya-Chutney
Warm
Gänsebrust mit unserer leckeren Gänsesauce
Schweinelende mit frischen Champignons in Rahmsauce, Gemüse des Marktes und Kartoffeltaler

Dreierlei Mini-Dessert im Weck-Glas oder kleinen Schälchen

Bei Gruppen ab 10 Personen bitten wir Sie max. drei verschiedene Hauptgerichte zu wählen.
Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern unter der Tel.-Nr. 05551/54555
oder info@seeterrassen-northeim.de zur Verfügung.