



WEIHNACHTEN 2017

Buffet & Menue

am 25. & 26. Dezember 2017



WEIHNACHTSFESTTAGE 2017

Wir freuen uns, auch dieses Jahr die Weihnachtsfesttage im Alt Lohbrügger Hof zusammen mit unseren Gästen feiern zu dürfen. Kommen Sie mit Ihrer ganzen Familie – ob Gross oder Klein – wir haben keine Mühe gescheut, um an diesem besonderen Tag für jeden Wunsch das passende Angebot bereitzuhalten.

In unserem Restaurant bieten wir zur Mittagszeit unsere Weihnachtsmenues ab 12:00 Uhr an. Wählen Sie aus vier verschiedenen weihnachtlichen Hauptgerichten aus. Die Auswahl der Menues finden Sie auf den nachfolgenden Seiten. Am Abend ab 17.30 Uhr können Sie „À la Carte“ aus unserer gewohnten Speisekarte wählen oder sich für eines unserer Weihnachtsmenues entscheiden. Wir freuen uns, Sie mit unserer gehobenen, frischen Küche an diesen besonderen Festtagen verwöhnen zu dürfen.

Wer es an den Festtagen gern etwas legerer mag: Das große Weihnachtsbuffet findet auch dieses Jahr an beiden Tagen in unserem Festsaal statt. Von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr bieten wir Ihnen ein wahres Festtagsbuffet mit ausgewählten Gerichten der Winterzeit. Unser Weihnachtsbuffetpreis für EUR 36,90 pro Person beinhaltet dieses Jahr zum Buffet auch Kaffee, Tee und Orangensaft. Die Speisenauswahl finden Sie auf den folgenden Seiten.

Der Weihnachtsmann ist wieder unterwegs. Aus sicherer Quelle haben wir erfahren, dass wir am 1. und 2. Weihnachtstag zur Mittagszeit Besuch direkt vom Nordpol bekommen werden. Für jedes Kind hält der Weihnachtsmann eine kleine Überraschung bereit. Ansonsten können sich die Kinder in unserem Spielzimmer mit Betreuung ausgiebig vergnügen.

Wir bitten Sie für die Weihnachtstage um eine rechtzeitige Reservierung für das Menue und die Teilnahme am Buffet. Reservierungen sind unter Tel. 040-739600-0 oder direkt bei uns im Haus möglich.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Mit den besten Grüßen aus Hamburg-Bergedorf,

Ihr HOTEL ALT LOHBRÜGGER HOF

Familie Ohl & Mitarbeiter



WEIHNACHTSBUFFET 2017

1. & 2. Weihnachtstag
Belegung von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr am 25. und 26. Dezember 2017

Getrübete Geflügelcremesuppe mit Gemüse und Fleischeinlage

Gebratene „Cherry Valley Ente“ in Orangensauce
Geschmorte Hirschkeule mit Pilzen und Wurzelgemüse
Maispoulardenbrust auf Wirsinggemüse
Filets von Seehecht und Wels auf Meerrettichkraut

dazu

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Mischgemüse
Kartoffelklöße, Böhmisches Knödel auf Sauerkraut, Butterreis, Petersilienkartoffeln

Getrübete Pilzteigtasche in Tomaten-Kräuter-Sugo
Penne Bolognese

„Braten – Platte“

Scheiben von Roastbeef, Kasseler und Putenbrust mit Rettich, Radieschen und Remouladensauce
Serrano- und Holsteiner Katenschinken mit Mixed Pickles
Tomate & Mozzarella mit Basilikum
Geräucherte und marinierte Fische aus Fluss und Meer
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce

Auswahl von Blattsalaten der Saison
dazu Rohkost, Kerne und verschiedenen Dressingsorten

Bulgur mit Petersilie, Kräutern, und Cranberry
Pasta mit Zucchini, Tomaten und Graubrotcroutons,
Gerösteter Kürbis mit Curry, Ahornsirup und Nüssen
Antipasti „Gemüse“

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Butter, Schmalz & Baguette

Potpourri von frischen Früchten in einer Etagère
Karamellcreme mit Meersalz, Topfenmousse mit Orangenragout
Birnen-Apfelstrudel, dazu Vanillesauce

Kuchen vom Blech – Christstollen

Orangensaft – Filterkaffee – Tee

€ 36,90 pro Person

€ 10,90 pro Kind
(von 4 bis 11 Jahre)



WEIHNACHTSMENUE 2017

1. & 2. Weihnachtstag

Tischreservierung ab 12.00 Uhr am 25. und 26. Dezember 2017

SUPPE

GETRÜFFELTE GEFLÜGELCREMESUPPE

mit Gemüse, Fleischeinlage und knusprigem Blätterteig

MENUE I

ENTE À L'ORANGE

½ knusprig gebratene Ente auf Orangensauce
mit gefülltem Schmorapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß

€ 36,90

MENUE II

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit cremigem Bohnen-Speck-Ragout
panierte Steinpilzpolenta und leichter Pfeffersauce

€ 36,90

MENUE III

GESCHMORTE HIRSCHKEULE in kräftiger Rotweinsauce
mit cremigem Wirsinggemüse
und Kartoffelblumenkohlstampf

€ 36,90

MENUE IV

KABELJAUFILET IM KARTOFFELMANTEL

auf gebratenem Senfkohl mit Kürbissauce

€ 35,90

MENUE V

FRISCHE TAGLIARINI

in cremiger Schwarzwurzelsauce, Cranberry, Kürbiskernen und geriebenem Scamorza

€ 27,90

DESSERT

STRUDEL VON BIRNE & APFEL AUF VANILLESAUCE

dazu Macadamianusseis mit Karamell

KINDER WEIHNACHTSMENUE

Kleines Kinderschnitzel mit Erbsen, Möhren und Pommes Frites

Kinder Eisbecher „Weihnachtsmann“

€ 10,90

