



WEIHNACHTEN 2018

Buffet & Menue

am 25. & 26. Dezember 2018



WEIHNACHTSFESTTAGE 2018

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 11:30 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 und ausgesuchten Weinen 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 38,90 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 2018

1. & 2. Weihnachtstag
Belegung von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr am 25. und 26. Dezember 2018

Crèmesuppe von Topinambur, dazu pikante Süßkartoffelchips

Gebratene „Cherry Valley Ente“ in Orangensauce
Geschmorte Hirschkeule in Calvadosrahmsauce
Zweierlei von der Poularde (Brust & Keule) auf Wurzelgemüse
Filets vom Rotbarsch & Kabeljau in körniger Senfsauce

dazu:

Apfelrotkohl, Speckrosenkohl, Mischgemüse
Kartoffelklöße, Süßkartoffelgratin, Butterreis, Petersilienkartoffeln

Kürbisgnocchi mit Zucchini & Cherry Tomaten
Penne Bolognese

„Braten – Platte“

Scheiben von Roastbeef, Kasseler und Putenbrust mit 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

Ofen gegarte Pastinaken mit Tomate, Nuss und Cranberry
Pasta mit Bohnen, Oliven, Radieschen und Kartoffeln
Gebratener Pak Choi, mit Lamm und Kürbis
Antipasti „Gemüse“

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck

Butter, Schmalz & Baguette

Potpourri von frischen Früchten in einer Etagère
Zimt mousse mit Karamellsauce und Hafercrumble,
Schoko-Kaffee-Creme mit Apfel-Birnen-Kompott und Kardamom Baiser
Topfenknödel in Mohn-Amarettini-Butter, dazu Vanillesauce und eingelegte Sauerkirschen

Kuchen vom Blech – Christstollen

Orangensaft – Filterkaffee – Teeauswahl

€ 38,90 pro Person

€ 11,90 pro Kind

(von 4 bis 11 Jahre)



WEIHNACHTSMENUE 2018

1. & 2. Weihnachtstag
Tischreservierung ab 11:30 Uhr am 25. und 26. Dezember 2018

SUPPE

CRÈMESUPPE von TOPINAMBUR,
dazu pikante Süßkartoffelchips

MENUE I

ENTE À L'ORANGE

½ knusprig gebratene Ente auf Orangensauce
mit gefülltem Schmorapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß
€ 38,90

MENUE II

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit gestovten Bohnen, Schmortomate
Süßkartoffelgratin und leichter Pfeffersauce
€ 38,90

MENUE III

GESCHMORTE HIRSCHKEULE in Calvadosrahmsauce

mit cremigem Wirsinggemüse
und Kartoffelblumenkohlstampf
€ 38,90

MENUE IV

GEBRATENES ROTBARSCHFILET

mit körnigem Senf, Tomaten-Mangold-Gemüse und Pestotagliarini
€ 37,90

MENUE V

FRISCHE STEINPILZRAVIOLI

in Salbei-Weißwein-Fond, Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan und Süßkartoffelchips
€ 29,90

DESSERT

TANNENBLÜTENHONIGPARFAIT im ERDNUSSMANTEL

auf eingelegten Sauerkirschen und knusprigem Hafercrumble

KINDER WEIHNACHTSMENUE

Kleines Kinderschnitzel mit Erbsen, Möhren und Pommes Frites
Kinder Eisbecher „Weihnachtsmann“
€ 11,90

