

Weihnachtsfeiern in TIETJENS HÜTTE 2022

Menüs für Gruppen ab 8 Personen
als Tischbuffet bis 30 Personen

- optional -

Feine klare Rinder-Consommé
mit Pilzen und Flädle
5,50 € pro Person

Menü ‚Moorhexe‘

Knusprig gebratene Enten- und Gänsekeulen mit Rahmsauce
gebackene Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklöße und Butter-/Petersilienkartoffeln

Weihnachtliche Dessertvariation

€ 34,00 pro Person

Menü ‚Moorfee‘

knusprig gebratene halbe Ente, Bratapfel
geschmorte Wildschweinkeule, Rahmsauce
Waldpilze, Apfelrotkohl, Rosenkohl
Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln

Weihnachtliche Dessertvariation

€ 36,00 pro Person

Menü ‚Moorgeist‘

am Tisch auf großen Platten serviert

Tranchen vom Hirschrücken, rosa gebraten
mit Wildschweinkeule, Pilzen und Perlgrauben gefüllte Weißkohlroulade
weihnachtlich eingelegtes Gemüse (Butternut-Kürbis, Rote Bete, Waldpilze)
rustikales Wurzelgemüse
Kartoffelkroketten, Schwenkkartoffeln

Weihnachtliche Dessertvariation

€ 39,00 pro Person

Gerne bieten wir zu den vorgestellten Menüvorschlägen
auch eine **vegetarische/vegane Variante**
von der aktuellen Empfehlungskarte an.