

Weihnachtsfeiern in TIETJENS HÜTTE 2023

Menüs für Gruppen ab 8 bis 30 Personen
als Tischbüffet „satt“

Feine klare Rinder-Consommé
mit Pilzen und Flädle
6,50 € pro Person - *optional* -

Menü ‚Moorhexe‘

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

Weihnachtliche Dessertvariation-
dreierlei süsse Überraschung

€ 41,00 pro Person

Menü ‚Moorfee‘

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

Weihnachtliche Dessertvariation-
dreierlei süsse Überraschung

€ 41,00 pro Person

Menü ‚Moorgeist‘

am Tisch auf großen Platten serviert

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

Weihnachtliche Dessertvariation-
dreierlei süsse Überraschung

€ 45,00 pro Person

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