

Weihnachtsfeiern in TIETJENS HÜTTE 2025

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

Cremige Maronen-Schaumsuppe
mit Waldpilzen
8,50 € pro Person - *optional* -

Menü ‚Moorhexe‘

Knusprig gebratene Entenkeule und Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce
gebackene Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelklöße und Kroketten

Weihnachtliche Dessertvariation-
dreierlei süsse Überraschung

€ 43,00 pro Person

.....

Menü ‚Moorfee‘

knusprig gebratene halbe Oldenburger Grillente, gebackene Birne
geschmorte Wildschweinkeule, Rahmsauce
Waldpilze, Apfelrotkohl, Rosenkohl
Schupfnudeln, Kroketten

Weihnachtliche Dessertvariation-
dreierlei süsse Überraschung

€ 43,00 pro Person

.....

Menü ‚Moorgeist‘

am Tisch auf großen Platten serviert

Tranchen vom Hirschrücken- rosa gebraten, Kalbsschnitzel
auf der Haut gebratenes Lachsfilet
zweierlei Saucen

Süßkartoffelgratin, Kartoffelkroketten
Waldpilze, Apfelrotkohl, Rosenkohl

Weihnachtliche Dessertvariation-
dreierlei süsse Überraschung

€ 48,00 pro Person

.....

Menü Vegetarisch/ Vegan

Gefüllte Kartoffel- Klöße
mit herbstlichem Gemüse, vegane Röstgemüsesauce
dazu Rote- Bete- Rucola- Salat mit Nüssen

Weihnachtliche Dessertvariation-
dreierlei süsse Überraschung

€ 39,00 pro Person

01.09.2025