

Weihnachtszeit im Landhotel Altmann

Besonders in der besinnlichen Adventszeit sehen unsere Gäste mit Freude, dass traditionelle Weihnachtsbräuche im Landhotel Altmann lebendig geblieben sind. Im ganzen Haus kündigen unzählige Lichter, der Duft der Tannen und festlicher Schmuck das Weihnachtsfest an. Von Jahr zu Jahr erwärmen wir mit der heimeligen Stimmung die Herzen unserer Gäste, die bei gutem Essen und einem Glas Wein zusammentreffen, um glückliche Stunden zu erleben.

Die folgenden Buffetvorschläge sollen Ihnen nur als grobe Orientierung dienen. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gerichte variieren oder nennen Sie uns Ihr Lieblingsgericht – gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie, um Einzelheiten zu besprechen!

Um Ihren Wunschtermin garantieren zu können, empfehlen wir eine frühzeitige Tischreservierung!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Landhotel Altmann

Weihnachtliches Buffet “Christkindl”

Vorspeisen und kalte Gerichte

*Geräucherter oder gebeizter Lachs mit Preiselbeersahne
Pfannekuchenröllchen gefüllt mit Thunfischcreme
Gebratene Gänsebrüstchen auf Kastanien-Rotkrautsalat (8,90 €)*

*Verschiedene Feinkostsalate
Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Oliven*

Warme Gerichte

Feine Kürbissamtsuppe mit Croutons

*Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Thymiansoße
In Rotwein geschmortes Wildragout mit Preiselbeer-Äpfelmus
Schweinemedallions in Cognac-Rahmsauce oder Dijon-Senf-Sauce*

*Beilagen nach Wahl
Speckrosenkohl, Apfelrotkohl,
glasiertes Karotten-Kohlrabi-Gemüse
Walnußspätzle, Kartoffelgratin, Kartoffelknödeln*

Vom Dessertbuffet

*“Christkindl“-Bratapfel“, gefüllt mit Mandeln und Marzipan
Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Marzipan-Mousse mit Zimtkirschen*

Vom Brotbuffet

*Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter
Selbstgebackenes Bauernbrot*

*pro Person
29,90 €*

*mit Vorspeisen
38,80 €*

Weihnachtliches Buffet “Nußknacker”

Vorspeisen und kalte Gerichte

*Geräucherter Lachs mit Preiselbeersahne
Wildterrinen mit Sauce Cumberland (8,90€)*

*Verschiedene Feinkostsalate
Auswahl von Rohkost- & Blattsalaten*

Warme Gerichte

*Rinderschmorbraten mit Burgundersoße
Poulardenbrüstchen auf einer Feigen-Senf-Soße
Schweinemedallions an geschmorten Champignons*

*Beilagen nach Wahl
Speckrosenkohl, Apfelrotkohl, Wirsingrahmgemüse
Spätzle, Rosmarin-Kartoffeln, Butterreis*

Vom Dessertbuffet

*„Wintertraum“ weihnachtliche Quark-Creme mit Spekulatius
Rotwein-Creme mit Beeren und lauwarmer Vanillesoße*

Vom Brotbuffet

*Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter
Selbstgebackenes Bauernbrot*

*pro Person
26,90 €*

*mit Vorspeisen
35,80 €*

Weihnachtliches Buffet “Nikolaus“

Vorspeisen und kalte Gerichte

*Auswahl von Räucherfischen mit Apfel-Sahne-Meerrettich
Wildterrinen mit Sauce Cumberland (8,90€)*

*Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Oliven
Blattsalate & Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings*

Warme Gerichte

*Westfälische Hochzeitssuppe
mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl*

*Gedünstete Lachsschnitte in Riesling-Dill-Soße
Knusprig gebratene Flugentenbrust auf Orangensoße
Medaillons vom Schweinefilet an cremiger Gorgonzola-Soße*

*Beilagen nach Wahl
Feine Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,
Kräuterreis, Kartoffelgratin, Kartoffelknödeln*

Vom Dessertbuffet

*Weihnachtliche Glühweingrütze mit Vanilleeis
„Kleine Nikolaus-Bratäpfel, gefüllt mit Wildpreiselbeeren und Honig
Riesling-Creme mit Früchten*

Vom Brotbuffet

*Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter
Selbstgebackenes Bauernbrot*

*pro Person
33,90 €*

*mit Vorspeisen
42,80 €*

Weihnachtliches Buffet “Knecht Ruprecht“

Vorspeisen und kalte Gerichte

*Kleine Hackfleischbällchen mit süß-saurer Soße
Feine Schinkenröllchen mit Spargel
Westfälisches Zwiebelmett dazu Schwarzbrot
mit Meerrettich und Schnittlauch (5,90€)*

Auswahl von Rohkost- & Blattsalaten

Warme Gerichte

*Westfälische Kartoffelsuppe
mit Kasslerwürfeln*

*Knuspriger Backschinken in Braunbiersoße
Burgunder Schmorbraten vom Rind
Poulardenbrüstchen in Sherryrahm*

*Beilagen nach Wahl
Weinsauerkraut, Schwarzwurzeln in Rahm, Schnibbelbohnen
Kartoffelpüree, Bratkartoffeln, Schupfnudeln*

Vom Dessertbuffet

*Weihnachtscreme mit Amaretto
Würziges Birnen-Apfel-Kompott mit Vanille-Sahnesoße
Lebkuchen-Mousse mit Zimtkirschen*

Vom Brotbuffet

*Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter
Selbstgebackenes Bauernbrot*

*pro Person
29,50 €*

*mit Vorspeisen:
35,40 €*