

Traditionelle
Weihnachtskulinarik
- ohne Stillstand !

Wir freuen uns Ihre Gruppe zur Weihnachtszeit
in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Bitte wählen Sie für Ihren Abend aus den folgenden Vorschlägen
ein Menü für die gesamte Gruppe aus.

Wir reichen Vorspeisen, Suppen und Dessert portioniert
und Hauptgänge auf Platten mit Nachservice.

Sollten Sie noch weitere Vorschläge benötigen,
haben Sie Änderungswünsche oder
weitere Anregungen bitte melden Sie sich und wir werden sicherlich
gemeinsam eine Lösung finden.

Vegetarische Gäste bedenken wir mit einem
Vegetarischen Überraschungsmenü.
Vegane Gerichte bieten wir nicht an.



05703 - 2334



info@gasthauskrefte.de

**Gasthaus
Krefte**

Lübbecker Str. 260
32479 Hille - Unterlübbe

Weihnachtszeit

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse auf Roter Beete & Walnuss - 9.0 €

Teriyaki Fjordlachs auf Linsensalat - 12.5 €

Antipasti Vorspeisenauswahl - 14.5 €

Tomate & Mozzarella, getrocknete Tomate, Vitello Tonnato Oliven,
von der Poularde, Speckpflaumen, Teufli,
Rote Beete & Ziegenkäse,
Ciabatta und Aioli

Tranchen von der Barbarie Ente - 12.0 €
auf Aprikosen Couscous

Vitello Tonnato - 12.0 €
vom rosa gebratenen Kalbsrücken

Suppen

Hühnersuppe mit Einlage - 8.0 €

Rinderkraftbrühe Celestine - 8.0 €

Sellerierahmsuppe mit Walnuss-Crôutons - 7.5 €

Grüne Pfeffersuppe mit Crôutons 8.0 €



Hauptgänge

Bitte wählen Sie einen Hauptgang einheitlich für die gesamte Gruppe.

- Zu allen Hauptgängen reichen wir vorab einen Eisbergsalat in Specksahne -

Adventlicher Gänsebraten -
tranchiert in Brust und Keule mit Apfel-Beignets,
Rotkohl und Rosenkohl, Knödel und Petersilienkartoffeln - 39,5 €

Gewürzbraten von der Putenoberkeule und
Filet vom Jungschwein auf pikanter Pilzpfanne
mit Vanillespitzkohl und Rotkohl, Semmelknödelschnitte und Kroketten - 25.5 €

Barbarie Entenbrust und Saltimbocca vom Jungschwein
winterlichem Wokgemüse, Gnocchi und Röstinchen - 29.5 €

Hirschkalbsbraten und Poulardenbrust mit frischen Champignons
Preiselbeerbirne und Wacholderrahmsoupe,
Rosenkohl und Rotkohl Petersilienkartoffeln und Kroketten - 29.5 €

Confierter Fjordlachs in Dill - Rieslingsahne
und Sûpreme von der Maispoularde auf pikantem Curry
winterlichem Wokgemüse & Erdnuss - Basmatireis und Kroketten - 27,5 €



Dessert

Malheur au Chocolate
mit Moccaeis und Beerenkompott - 10.0 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl
& Nusskrokant - 7,5 €

Weißes Schokoladenparfait
mit hausgemachtem Rumtopf - 9.5 €

Pastéis de Nata -
Portugisische Puddingtörtchen mit Orangenkompott und Vanilleeis - 9.0 €

Kleine Nascherei
Mousse au Chocolate &
Grießflammerie mit Zwetschgenröster 8,5 €

Eine Preisanpassung erfolgt ab der Auswahl
eines 3. Gang Menüs für min. 15 Personen.

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



