

Weihnachtsmenue

Maronensuppe
mit Streifen vom Räucherlachs

Gänsebraten

mit Apfel-Rosinenfüllung, dazu Beifußsauce,
Rotkohl und Rosenkohl
Kartoffelklöße und Butterkartoffeln

Karamelierte Panna cotta
von der Tonkabohne

	Außer Haus	Im Haus
pro Person	28,50 Euro	31,50 Euro

Christkindlmenue

Geflügelbouillon
mit Creperöllchen

Zanderfilet

auf Pastinakenpüree mit Dill-Hollandaise

oder

Duett von Ente und Gans
mit Wirsinggemüse und Semmelknödel

Christstollen – Panna Cotta

	Außer Haus	Im Haus
pro Person	29,50 Euro	32,90 Euro

Zum Empfang

Glühwein

mit und ohne Alkohol

Fliederbeerpunsch

mit und ohne Alkohol

Glögg Schwedischer Glühwein

mit und ohne Alkohol

0,31	3,50 Euro
-------------	------------------

Winterknüller

Grünkohl,

mit Kassler und Bregenwurst
dazu Röst- und Heidekartoffeln

	Außer Haus	Im Haus
pro Person	14,30 Euro	15,90 Euro

Grünkohlbuffet

Steckrüben-Cremesuppe
mit Katenschinken

Grünkohl,

mit Kassler, Speck und Bregenwurst
dazu Röst- und Heidekartoffeln

Hamburger Rote Grütze
mit Vanillesauce

pro Person 21,90 Euro

Martinsgans

Montag 11.11.2019 ab 18:00 Uhr

Eine ganze Martinsgans aus der Region
mit Apfel-Rosinenfüllung, dazu Beifußsauce,
Rotkohl und Rosenkohl
Kartoffelklöße und Butterkartoffeln

Gewürzkuchen-Cupcakes
mit Glühwein-Creme

für 4 Personen 109,00 Euro

Wir bitten um Ihre Reservierung
im Vitallissimo (04131 / 40 18 10)

Weitere Termine auf Anfrage

Weihnachtsfeierabend

Die etwas andere Weihnachtsfeier,
bei der auch kleinere Gruppen
im stilvollen Rahmen feiern können!

Zum Opening einen Punch,
eine festliche Buffetauswahl,
sowie musikalische Unterhaltung
warten auf Sie.

Wir bitten um Ihre Reservierung

Donnerstag, 05.12.2018 Beginn 18:00 Uhr

Donnerstag, 12.12.2018 Beginn 18:00 Uhr

pro Person 19,90 Euro