



Magic Dinner

Am 31.10.2017 um 19 Uhr

Ist Ihre Weihnachtszeit schon voll mit Terminen und Sie wollen nicht alles ins nächste Jahr schieben?



Genießen Sie ein kulinarisches Drei-Gang-Menü (auch vegan) und lassen sich von Kevin Köneke mit seiner Magic Show verzaubern.

Karten sind bei uns erhältlich.

49,90 € für Drei-Gang-Menü und Magic Show



Unsere Räumlichkeiten sind zu klein für Ihr Event?
Kein Problem!

Wir richten Ihre Feier auch gerne im Haus Bohne in Rahden für Sie aus.



Haus Bohne · Lübbecker Str. 38 · 32369 Rahden · 05771-916777 · info@haus-bohne.de



Weihnachtsspecial für Ihre Weihnachtsfeier

vom 20. November bis
23. Dezember 2017

Hotel - Restaurant

Dreimädelhaus

... wo Gastlichkeit
Ihre Sinne berührt

Hauptstr. 28

32339 Espelkamp-Isenstedt

Telefon 0 57 43 / 93 13 0

info@drei-maedel-haus.de

www.drei-maedel-haus.de



Isenstedter Weihnacht Feuer und Flamme

Jeden Montag und Mittwoch vom 20.11. - 20.12.2017
ab 18 Uhr

Genießen Sie einen romantischen Fondueabend bei Kerzenschein

- Fleisch von Pute, Schwein und Rind
- Kleine Kartoffeln in der Schale
- Salat vom Buffet
- Dips und Gemüsesticks
- Hausgebackenes Kaviarbrötchen

Bratäpfel mit weihnachtlicher Füllung und Vanillesauce

Buchbar ab 2 Personen auf Vorbestellung
17,90 € pro Person

All Inklusiv (zu allem dazu buchbar)

- Getränkepauschale:
- Weihnachtlicher Aperitif,
- Bier, 2 Weine, alle Softdrinks
- 15,- € bis 24:00 Uhr
- 20,- € Open End



Hexenweihnacht

Jeden Donnerstag und Samstag vom 23.11. - 23.12.2017
ab 18 Uhr

Unsere Hexe „Rumpelpumpel“ begrüßt jeden Gast in ihrem Knusperhäuschen mit einem Zaubertrunk auf der winterlichen Terrasse. Hier wird auch das Kartoffel-Feldsalat-Süppchen aus dem Hexenkessel serviert.
Im Warmen erwartet Sie:

- Poulardenbrust „Pomperipossa“, Kräuterkrustenbraten mit Pilzrahmsauce
- Hirschragout in Preiselbeersauce
- Pasta à la Rumpelpumpel (vegetarisch)
- Buntes Hexengemüse
- Erdäpfel in Pelle, Tannenzapfenkroketten
- Winterliches Salatbuffet
- Weihnachtliche Dessertüberraschungen

22,90 € pro Person



Wikingerabend

Buchbar täglich ab 10 Personen
ab 18 Uhr

Stellen Sie sich vor, wir reisen zurück in die sagenumwobene Zeit der Wikinger, ein Volk aus Seefahrern und wilden Kriegeren. Wenn sie von ihren Fahrten heimkamen, freuten sich die hungrigen Bäuche auf den üppigen Schmaus, den ihre Frauen für sie zubereitet hatten:

Waldpilzcremesuppe

- Wildschweinbraten mit Preiselbeerjus
- Entenkeule mit Orangensauce
- Fischfilet mit Erbsenpüreehaube
- Wirsing in Rahm, Bohnen mit Speck, gelbe Rüben
- Erdäpfel, Haselnussspätzle und Tannenzapfenkroketten

Dessertüberraschung von Wikingerbraut Fjörgyn

19,50 € pro Person

Die Wikinger liebten es reichhaltig und deftig, doch auch der Trunk kam nie zu kurz. Während des Mahles kommt die Wikingerbraut Fjörgyn immer wieder an den Tisch und stellt Fragen über Bräuche, Sitten und Geschichte der Wikinger. Wer die Frage nicht beantworten kann, bekommt die Wikingerhaube aufgesetzt. Lassen Sie die schmutzige Wildsau raus! Seien Sie tapfer! Seien Sie ein Wikinger!

Bis 15 Personen servieren wir am Tisch,
ab 15 Personen als Buffet