



## Weihnachtsfeiern im Hotel zur Treene

### Wintergrillen

ab 20 Personen

#### Kalte Speisen

- Brot und Butterzubereitungen  
(Mandel-Salz-Butter, Preiselbeer-Butter, Forest-Flair-Butter)
- Linsensalat mit Barbarieenten Brust vom Smoker
- Rotkohlsalat mit Rinder-Pastrami
- Bunte Bete mit Ziegenfrischkäse
- Feldsalat mit Feigen
- Blattsalat mit Tomate und Gurke
- Granatapfel-Dressing
- Balsamico-Dressing
- Schwarzwurzel-Chips, Kerne und Körner

#### Vom Grill

- Rumpsteak vom Husumer Rind
- Hähnchen im Kaffier-Blatt
- Reh-Nüsschen
- Schweinerücken mit Backpflaumen
- Wildschweinbratwurst

#### Warmes

- Gegrilltes Wintergemüse
- Süßkartoffelpüree
- Dippers mit Sour-Cream

#### Dessert

- Bratapfel mit Bourbon Vanille Sauce
- Gegrillte Banane mit Schokoladen-Mandel-Zimt Füllung

pro Person 34,50 €





# hotel zur treene

## Menü I

ab 4 Personen

Carpaccio von der bunten Bete  
mit dänischem Fetakäse, Zimt Croutons und Feldsalat

~ ~ ~

Entenbrust „rosa“ mit Balsamico-Pflaumen-Sauce  
Rosenkohlherzen und Herzogin-Kartoffeln

~ ~ ~

Bratapfel Tiramisu

pro Person 38,00 €

## Menü II

ab 4 Personen

Cremesuppe vom Winter-Spargel (Schwarzwurzel)  
mit Petersilien-Öl und Schwarzwurzel-Chips

~ ~ ~

Bauernente aus dem Ofen (Brust und Keule) mit Orangensauce  
Rotkohl und Rosenkohl  
Kartoffelklöße und Nordstrander Salzkartoffeln

~ ~ ~

Adventseisstollen mit Zimt-Pflaumen

pro Person 38,00 €

## Regionales Buffet

ab 20 Personen

Grünkohl „traditionell“

Rübenmus mit Bohnen

Kasseler, Kochwurst, Schweinebauch

Zanderfilet

Bratkartoffeln, Süße-Kartoffeln und Senfe

pro Person 25,00 €

