



Dralle *Restaurant Hotel & Catering*

Weihnachtsbuffet am 25. Dezember 2017

von 12.00 - 14.00 Uhr

unsere Suppenauswahl

Niedersächsische Weihnachtssuppe
(mit selbstgedrehten Klößen)

Rote Zwiebelsuppe
mit geröstene Zwiebeln und Brotstreifen

Kids-Büffet-Point

lecker Nuggets, Pommes und Pasta

26,90

(pro Person)

Kinder von 3 bis 6 Jahre € 5,00

Kinder von 6 bis 12 Jahre € 13,50

Hauptbrunch

Zart und lecker glasierte Entenbrustfilet
mit Honig und Senf
Apfelrotkohl
Kartoffelklöße mit brauner Butter

Gefülltes Hähnchen-Brustfilet
auf italienische Art im Baconmantel
an Tomaten-Riesling-Sauce
Blumenkohl überbacken
Heidekartoffeln

Frisch aus dem Ofen
Lachsfilet unter einer
Parmesan-Kräuter-Walnuss-Kr
an einer Dillsauce
dazu gebackene Süßkartoffeln
gefüllt mit Spinat

Zarte Schweinelendchen
mit Champignon-Zwiebel-Füllung
im Blätterteigmantel
Speckrosenkohl
Kartoffelgratin

Wildtöpfchen
Prinzessbohnen im Speckmantel
Kartoffelkroketten

unser Dessert

Weihnachtssünde
Apfel-Spekulativus-Dessert
Lebkuchen-Tiramisu
Bratapfel-Pannacotta Dessert

Reservierungen unter:

0 50 51 - 98 50 0

täglich nur ab 18.00 Uhr
außer Mittwoch

Termine:

26.12.2016 Weihnachten a la carte

31.12.2016 Silvester a la carte