



DR. LOHBECK
PRIVATHOTELS



Landhaus
Zu den Rothen Forellen
★ ★ ★ ★



Ihre Weihnachtsfeier

IM LANDHAUS ZU DEN ROTHEN FORELLEN

Sehr verehrte, liebe Gäste,

der Herbst zieht ins Land, die Luft liegt voller aromatischer Düfte und die Herbstsonne taucht die Natur in ein goldenes Licht ... Langsam denkt man schon einmal an die Vorweihnachtszeit ... Wir möchten Sie gerne ein wenig in Weihnachtsstimmung und Freude in Ihre Herzen bringen. Die Zeiten ändern sich, werden hektischer, stressiger, der Job verlangt einem einiges ab. Man braucht gute Ideen, sehr viel Flexibilität und vor allem: gute, loyale Mitarbeiter, die hinter und für den Betrieb stehen. Sagen Sie in diesem Jahr »Danke« mit einer Weihnachtsfeier in unserem Landhaus »Zu den Rothen Forellen«. »Danke« für ein Jahr, in dem es in den verbleibenden Monaten noch einiges zu bewegen gilt. Wir freuen uns sehr darauf, Sie und Ihre Mitarbeiter begrüßen und verwöhnen zu dürfen, als Motivation für alles, was noch kommt, als Dankeschön für das, was schon war.

Genießen Sie uns! Wir freuen uns sehr auf Sie!

Ihre Forellenfamilie

Kontakt zu unserer Veranstaltungsabteilung:

Frau Elke Leßmann
+49 (0) 3 94 52 - 93 - 60 08
el@rotheforelle.de

Frau Kathleen Schulte
+49 (0) 3 94 52 - 93 - 60 28
ks@rotheforelle.de

Landhaus Zu den Rothen Forellen
Marktplatz 2 · 38871 Ilsenbürg
info@rotheforelle.de
www.rotheforelle.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Telefon +49 (0) 3 94 52 - 93 93

Privathotels Dr. Lohbeck GmbH & Co. KG
Altmarkt 8 · 58332 Schwelm



Unsere Weihnachtsmenüs

LANDHAUS-WEIHNACHTSMENÜ 1

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit
marinierten Flusskrebse und steirischem Kernöl

Geschmorte Rinderschulter
mit cremiger Kräuterpolenta und Ofenpaprika

Zimt mousse mit Rumtopf-Beeren

32 Euro pro Person

LANDHAUS-WEIHNACHTSMENÜ 2

Steckrübencremesuppe
mit Landschinken

Rosa gebratene Entenbrust mit Wirsinggemüse,
Gnocchi und glasierten Maronen

Lebkuchenmousse mit Bratapfelsorbet

39 Euro pro Person

Nachfolgend haben wir unsere Vorschläge für Ihre Weihnachts- oder Jahresabschlussfeier zum Schmökern von unserem Küchenchef Thomas Barth für Sie zusammengestellt. Bestimmt ist etwas Leckeres für Sie dabei. Gerne richten wir uns hier ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, bitte geben Sie uns einfach Bescheid. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste aus.

Zur Begrüßung empfehlen wir:

GLÜHWEINEMPFANG
mit Weihnachtsgebäck

6 Euro pro Person

FRUCHTPUNSCEMPFANG
(alkoholfrei) mit Weihnachtsgebäck

6 Euro pro Person

LANDHAUS-WEIHNACHTSMENÜ 3

Feldsalat mit Preiselbeerdressing
und gebratenen Speckmaronen

Gebratenes Zanderfilet
mit Rote Bete Gulasch und Meerrettichkartoffeln

Bratapfel mit Glühweinsorbet

38 Euro pro Person

LANDHAUS-WEIHNACHTSMENÜ 4

Hausgeräucherte Gänsebrust mit Rosenkohl-
Kürbissalat und Ingwer-Mohmarinade

Hirschkalbsrücken unter der Haselnusskruste
mit Preiselbeerpolenta und eingelegter Birne

Christstollenparfait mit Zimt-Zwetschgenröster

39 Euro pro Person

Anschließend empfehlen wir unsere Weihnachtsleckereien ...

HARZER REINDL

Geschmortes Harzer Rotwild
mit glasiertem Gemüse und zweierlei Knödel

22 Euro pro Person
(serviert ab 6 Personen)

LANDHAUSGANS

Maronenschaumsuppe mit Quittenchutney
und Rosenkohlblättern

Landhausgans mit Feigenrotkohl
und Aprikosenknödel

Birnenmousse mit Holunderbeerengelee
und Schokoladensorbet

45 Euro pro Person
(serviert ab 4 Personen)

LANDHAUS-WEIHNACHTSMENÜ 5

Tafelspitzsülze mit winterlichem Blattsalat,
frischem Meerrettich und gerösteten Kernen

Pilzschaumsüppchen mit geräucherter Forelle

Brust und Keule von der Ofenente
mit Apfelrotkraut und kleinen Kartoffelknödeln

Crème Caramel mit Gewürzorangekompott

44 Euro pro Person

KLEINE ANMERKUNG ...

Unsere Menüs sind lediglich Vorschläge, gerne richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen, ob Menü oder Buffet, ob herzhaft oder feine Küche. Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr individuelles Angebot für kleinere und größere Gesellschaften.

UNBESCHWERT FEIERN – BLEIBEN SIE DOCH GLEICH ÜBER NACHT:

Unser toller Weihnachtsfeier – Schlummerpreis:
Landhaus-EZ inkl. Genießerfrühstück: **85 Euro**
Landhaus-DZ inkl. Genießerfrühstück: **145 Euro**
(nur in Verbindung mit Buchung einer Weihnachtsfeier)