



WEIHNACHTSFEIER

Genussreiche Stunden im Waldhotel Eiche

buchbar ab mind. 20 Personen
für das Jahr 2023 | gültig ab. 01.11.2023

Für gemütliche Stunden mit der Familie, Freunden oder Kollegen bietet unser Waldhotel Eiche den perfekten Rahmen für Ihre individuelle Weihnachtsfeier. Zu speisen gibt es eine Auswahl von zwei Weihnachtsbuffets. Das festliche Dinner verbinden Genießer am besten mit einer Kahnfahrt direkt ab unserem Hafen durch den Spreewald. An der Feuerschale mit Glühwein oder Punsch können Sie den Abend dann gemeinsam entspannt ausklingen lassen.

WEIHNACHTSBUFFETS

Gerne empfiehlt Ihnen unser Restaurantleiter die passenden Weine zu Ihren Gerichten

- i. Weihnachtsbuffet – KLASSISCH *à 35,00 € pro Person*
- ii. Weihnachtsbuffet – FESTLICH *à 42,50 € pro Person*

UNTERHALTUNG

Gegen Aufpreis zubuchbar | Preise auf Anfrage

- Winterliche Kahnfahrt
- Gemütliches Beisammensein an der Feuerschale mit Glühwein oder Punsch

KONTAKT

Gerne nehmen wir Anfragen und Reservierungen entgegen unter

Waldhotel Eiche | Eicheweg | 03096 Burg (Spreewald)
Tel. 035603 67 000 | info@waldhotel-eiche.de | www.waldhotel-eiche.de

Raus aus dem Alltag, rein in die Natur!
Herzlich willkommen – das Team vom Waldhotel Eiche freut sich auf Sie.



WEIHNACHTSBUFFET - KLASSISCH

Genussreiche Stunden im Waldhotel Eiche

à 35,00 € pro Person

buchbar ab mind. 20 Personen | für das Jahr 2023 | gültig ab 01.11.2023

Vorspeisen

Winterliche Salatvariation mit Tomaten und Croutons
an Joghurt- und Amarettodressing
Rote Beete Carpaccio an einer Walnussvinaigrette an knackigem Feldsalat
Waldorfsalat mit Äpfeln
Gurken- und Tomatensalat
Kartoffelsalat mit Wurzelgemüse und Speck
Gefüllte Eier und Eiersalat
Käse- und Schinkenplatte
Verschiedene Brotvariationen
Butter, Frischkäse, Maronen-Rosmarincreme

Hauptspeisen

In Rosmarinsud geschmorter Wildschweinbraten mit Rosenkohl
und gebutterten Rosmarin-Schupfnudeln
Knuspriger Entenbraten an einer Orangen-Thymiansauce
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
Pochiertes Lachsfilet an Wirsinggemüse mit Butterreis
Beilagen: Grünkohl, Kaisergemüse, Kartoffeln

Desserts

Dessert- und Kuchenauswahl
Obstvariationen
Hausgemachte Mandel - Vanillecreme
Marzipan-Schokoladencreme mit Karamellsauce

Da wir fast alle unsere Speisen frisch zubereiten,
sind Allergene nicht ausgeschlossen. Bitte fragen Sie nach.

HOTEL | RESTAURANT | TAGEN & FEIERN

Waldhotel Eiche GmbH | 03096 Burg (Spreewald) | Tel. 035603 67 000 | info@waldhotel-eiche.de | www.waldhotel-eiche.de



WEIHNACHTSBUFFET - FESTLICH

Genussreiche Stunden im Waldhotel Eiche

à 42,50 € pro Person

buchbar ab mind. 20 Personen | für das Jahr 2023 | gültig ab 01.11.2023

Vorspeisen

Winterliche Salatvariation mit Tomaten und Croutons
an Joghurt- und Balsamicodressing
Rote Beete Carpaccio an einer Walnussvinaigrette an knackigem Orangen-Lauchsalat
Tomate-Mozzarella
Kartoffelsalat mit Wurzelgemüse und Speck
Gefüllte Eier und Eiersalat
Käse- und Schinkenplatte
Räucherfisch- und Lachsvariationen
Verschiedene Brotvariationen
Butter, Frischkäse, Maronen-Rosmarincreme
Waldpilzcremesuppe mit Rosmarin und Croutons oder Hühnerbrühe

Hauptspeisen

Hausgemachter Wildgulasch mit Preiselbeeren
an Wirsinggemüse und gebutterten Spätzle
Knuspriger Entenbraten an einer Orangen-Thymiansauce
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln
Hähnchenbrust im Speckmantel auf Grillgemüse
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Zitronensauce und rotem Reis
Beilagen: Grünkohl, Kaisergemüse, Rosenkohl, Petersilienkartoffeln, Kroketten

Desserts

Dessert- und Kuchenauswahl
Obstvariationen
Lebkuchen-Orangenmousse
Winterliche Apfel-Pflaumengrütze
Gefüllte Backäpfel mit Marzipan und Amaretto an Vanillesauce

Da wir fast alle unsere Speisen frisch zubereiten,
sind Allergene nicht ausgeschlossen. Bitte fragen Sie nach.

HOTEL | RESTAURANT | TAGEN & FEIERN

Waldhotel Eiche GmbH | 03096 Burg (Spreewald) | Tel. 035603 67 000 | info@waldhotel-eiche.de | www.waldhotel-eiche.de