



WEIHNACHTSFEIER

Genussreiche Stunden im Waldhotel Eiche

buchbar ab mind. 20 Personen
für das Jahr 2024 | gültig ab. 01.11.2024

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 39,50 € pro Person
- ii. Weihnachtsbuffet – FESTLICH à 47,00 € 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 39,50 € pro Person

buchbar ab mind. 20 Personen | für das Jahr 2024 | gültig ab 01.11.2024

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Croutons | Sylter- und Himbeerdressing
Rote Beete Carpaccio an einer Walnussvinaigrette an knackigem Feldsalat
Waldorfsalat mit Äpfeln | Gurken- und Tomatensalat | Gefüllte Eier mit Kaviar
Luftgetrocknete Salami- und Schinkenplatte | Käsevariation mit Trauben und Feigensenf
Verschiedene Brotvariationen, Butterhaus, Schmalz und Kräuterfrischkäse
Kürbissüppchen mit karamellisierten Kürbiskernen

Hauptspeisen

In Rosmarinsud geschmorter Wildschweinbraten
mit Rosenkohl dazu kleine gebratene Rosmarin-Kartoffeln
Knuspriger Entenbraten an einer Orangen-Thymiansauce
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Pochiertes Lachsfilet an Wirsinggemüse mit Butterreis
Beilagen: Gemüsevariation, Salzkartoffeln

Desserts

Auswahl von frischen Früchten Mousse au Chocolat
Lebkuchenmousse mit Kirschen
Rote Grütze und Vanillesauce

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



WEIHNACHTSBUFFET - FESTLICH

Genussreiche Stunden im Waldhotel Eiche

à 47,00 € pro Person

buchbar ab mind. 20 Personen | für das Jahr 2024 | gültig ab 01.11.2024

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Croutons | Sylter- und Himbeerdressing
Rote Beete Carpaccio an einer Walnussvinaigrette an knackigem Feldsalat
Waldorfsalat mit Äpfeln | Gefüllte Eier mit Kaviar
„Vitello Tonnato“, Kalbsfleischscheiben in Thunfisch- Kapernsauce
Räucherfischvariation mit Dillsenfauce und Preiselbeer Meerrettich
Luftgetrocknete Salami- und Schinkenplatte | Käsevariation mit Trauben und Feigensenf
Verschiedene Brotvariationen, Butterhaus, Schmalz und Kräuterfrischkäse
Waldpilzcremesuppe mit Rosmarin Croutons

Hauptspeisen

Spreewälder Hirschbraten mit Preiselbeeren
an gebratenen Champignons und Nuss-Schupfnudeln
Knuspriger Entenbraten an einer Orangen-Thymiansauce
dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
Hähnchenbrust im Speckmantel mit Grillgemüse
Gebratenes Zanderfilet an Zitronenbittersauce mit Blattspinat und rotem Reis
Beilagen: Winterliches Gemüse, Petersilienkartoffeln

Desserts

Auswahl von frischen Früchten
Panna Cotta mit Tonkabohnen und frischen Beeren
Lebkuchen-Orangenmousse | Mousse au Chocolate | Tiramisu

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