



Ganze Gans am Tisch tranchiert.

vom 01.11.-22.12.2019

Das besondere Event für große und kleine Gruppen.

Frisch vor Ihren Augen tranchiert und serviert. Eine saftige Gans reicht bis zu vier Personen, Sie sind mehr? Dann gibts halt noch eine!

Gänseschmalz
mit Brot

☆☆☆

Ganze Gans
klassisch gefüllt
mit Gänsesoße, Rotkraut,
Kartoffeln und Krokette

Den vollen Geschmack des
Wintergeflügels genießen.

Reservieren Sie jetzt!

04268 9303 00

Hotel Heidejäger GmbH
Rotenburger Str. 62
27356 Rotenburg (Wümme) - OT Mulmshorn
Tel. 04268 / 9303-00
Fax 04268 / 638
info@heidejaeger.de
www.heidejaeger.de
f/heidejaeger



Öffnungszeiten

Täglich 6.00 - 24.00 Uhr,
Montags bis Mittwoch ab 16.00 Uhr

Warme Küche

Donnerstag bis Samstag
12.00 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr
Montag bis Mittwoch ab 17.30 Uhr
Sonntag 12.00 bis 20.00 Uhr

Frühstück, täglich ab 6.30 Uhr
(Andere Öffnungszeiten auf Anfrage)

*Weihnachtszeit im
Heidejäger*

**Wenn uns bewusst wird, dass die
Zeit, die wir uns für andere
Menschen nehmen, das
Kostbarste ist, was wir schenken
können, haben wir den Sinn von
Weihnachten verstanden.**

Roswitha Bloch

Bei allen Veranstaltungen zahlen unsere kleinen Gäste
von 4 bis 14 Jahren pro Lebensjahr nur 1 €
Für alle Veranstaltungen bitten wir um eine Tischreservierung.
Korrektur der Personenzahl nur bis 3 Tage vor der Reservierung möglich.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Alle Preise in Euro.

99,00
pro Gans





WeihnachtsFEIERabend

Mittwochs im Dezember von 18:30 – 21:00 Uhr

Weihnachtliches Büfett mit wechselnden Gerichten vom Rind, Schwein, Geflügel und Fisch mit vielen korrespondierenden Beilagen und ein Dessertbüfett in weihnachtlicher Atmosphäre für 22,00 Euro p.P. genießen.

Adventsbüfett

Jeden Advents-Sonntag von 12:00 – 14:00 Uhr

Tagessuppe, weihnachtliches Büfett mit wechselnden Gerichten vom Rind, Schwein, Geflügel und Fisch mit vielen korrespondierenden Beilagen und ein weihnachtliches Dessertbüfett für 22,00 Euro p.P.

Weihnachtstage

Alle Jahre wieder mit der Familie zusammen das Weihnachtsfest genießen.

Ob Brunch oder ein 3-Gänge-Menü nach Karte. Am 25. + 26.12. heißen wir Sie und Ihre Familie herzlichst Willkommen.

Eigenes Weihnachtswunder gestalten

An einem knisternden Feuerkorb im illuminierten Garten mit einem heißen Glühwein oder alkoholfreiem Apfelpunsch die Gäste in Empfang nehmen.

Bei einem Schneegestöber können Sie mit einem Bollerwagen und Ihren Gästen durch unsere wundervolle Winterlandschaft spazieren.

Anschließend heißen wir Sie in unseren warmen, weihnachtlich dekorierten Räumen willkommen.

Menü am Tisch serviert oder als Büffet. Wir bieten das für Sie passende Arrangement.

Vereinbaren Sie noch jetzt einen Termin für Ihr Weihnachtswunder

04268 9303 00

Eigenes Menü gestalten auf menuekalkulator.heidejaeger.de

Weihnachtswunder „Classic“

- » Glühweinpfang
- » 6 Stunden Getränkepauschale mit Bier, Wein und alkoholfreien Getränken
- » Menü als Büffet

Oma Fridas Hochzeitssuppe
Lachsroulade mit Senfcreme
Caesar Salat

☆☆☆

Schweinerollbraten mit Backpflaumen gefüllt,
Rinderbraten mit Haselnuss-Käse-Kruste
Hähnchenbrustfilet im Salbei-Speckmantel,
Filet vom Seelachs in Paprika-Zwiebel-Sud
Rotweinsoupe, Waldpilze in Rahm und
Sauce Hollandaise
Apfelrotkohl, Gemüse und Salatauswahl
Kartoffel-Sellerie-Gratin, Heidekartoffeln,
Kartoffelkroketten und Kräuterrisotto

☆☆☆

Eistruhe mit 3 Sorten nach Wahl
Schokoladensauce oder
heiße Zimtkirschen oder Punschpflaumen

jetzt
Tisch
reservieren

ab
20,00
p.P.

ab
45,90
p.P.