

## Kulinarisches Angebot zu den Feiertagen

Liebe Gäste,

auch in diesem Jahr möchten wir Sie an Weihnachten mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen. Wir bereiten die gewünschten Speisen frisch im bewährten Konzept zu. Jetzt brauchen Sie nur noch vorfahren und Ihre Weihnachtstüte abholen.

**Wie bestelle ich?**

Per E-Mail	info@wilminks-parkhotel.de
Per WhatsApp	0160 / 4619669
Telefonisch	05973 / 94960

**Welche Angaben muss ich machen?**

Vor- und Nachnamen  
Abholzeit und -datum  
Gewünschte Speisen

**Bis wann sollte ich bestellen?**

Grundsätzlich können Sie bis zum 20.12.2024 bei uns bestellen, solange der Vorrat reicht.

**Wann kann ich meine Bestellung abholen?**

am 23.12.2024 von 9:30 Uhr bis 14.00 Uhr

**Ich habe nun alles, wie geht es weiter?**

Nach dem Erhalt müssen alle Speisen kaltgestellt werden. Die Speisen können Sie im Vakuumbbeutel in siedendem Wasser erhitzen und das Essen genießen 😊 Eine genaue Beschreibung erhalten Sie beim Abholen.

Wir, das Team von Wilminks Parkhotel wünschen Ihnen alles Gute und eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit.

Wir freuen uns auf Sie und bleiben Sie gesund!

## Weihnachtsauswahlkarte

### Vorspeisen – Portionsweise vakuumiert

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet aus Aquakultur	Preis pro 100g: 11,00 €
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)	Preis pro 100g: 9,50 €
Zweierlei Schinken Schopfschinken   Serano	Preis pro 100g: 9,00 €
Marinierte Kräuterseitlinge in hauseigener Marinade	Preis pro 100g: 8,00 €
Salat von Scampi gebratene Artischocken pikant	Preis pro 100g: 14,50 €
Gerösteter BBlumenkohl Safrancreme Mandeln Datteln	Preis pro 100g: 8,50 €

### Suppe im Einmachglas

Kartoffel-Kürbissuppe (vegetarisch)	Preis pro 250ml: 5,50 €
Klare Bouillon mit Einlage (Blumenkohl   Eierstich   Klößchen)	Preis pro 250ml: 6,50 €

### Hauptgänge – Portionsweise vakuumiert

Gebratenes Rinderfilet vom Freesisch Rind   200g Rohgewicht	Preis pro Portion: 29,50 €
Hirschbraten   Brombeersauce	Preis pro Portion: 16,50 €
Geschmorte Entenbrust   Orangensauce	Preis pro Portion: 17,00 €
Geschnetzeltes vom Schweinefilet   Pfefferrahmsauce	Preis pro Portion: 13,00 €
Rindertafelspitz aus dem Smoker   Theos Spezialsauce	Preis pro Portion: 17,50 €
Gebratenes Zanderfilet	Preis pro Portion: 15,50 €
Rouladen in eigener Sauce	Preis pro Portion: 12,50 €
Vegetarisch: Parmesanklöße Kräutersauce	Preis pro Portion: 13,50 €
Vegan: Limetten-Cashew-Linsenreis   pikantes Gemüsecurry	Preis pro Portion: 14,00 €

### Sättigungsbeilagen – portionsweise vakuumiert

Hausgemachte Spätzle	Preis pro Portion: 5,50 €
Kartoffelklöße	Preis pro Portion: 6,50 €
Kartoffelgratin	Preis pro Portion: 5,50 €
Salat Theo Dressing Flasche 0,2l	Preis pro Flasche: 6,50 €

### Gemüsebeilagen – Portionsweise vakuumiert

Wirsing in Rahm

Preis pro Portion: 5,50 €

Gemischtes Gemüse

Preis pro Portion: 5,50 €

Apfel-Rotkohl

Preis pro Portion: 5,50 €

### Dessert

Herrencreme

Preis pro Portion: 5,50 €

Marmorpafait (Vanille-Schoko)

Preis pro Portion: 6,00 €

Mousse au Chocolat

Preis pro Portion: 6,00 €