

## Silvester 2024

**Das kleine Menü- servieren wir ab 18.15 Uhr**

### **Suppen-Duo**

Geflügelcremesuppe mit Orange und Marone  
und Rinderkraftbrühe mit klassischer Einlage

### **Hauptgänge zur Wahl**

#### **Hirschrückenfilet mit Pastinaken Creme und Nusskruste**

Wildrahmsauce  
Oldenburger Ananas  
Hausgemachte Butterspätzle  
oder

#### **Kombination von Kalbsfilet und Maispoularde**

Jus  
Kartoffel-Gemüse Potpourri  
oder

#### **Rotzungenfilet mit Kräuterfüllung Noilly-Prat Sauce**

Risotto mit Pilzen

oder **Vegetarisch**

#### **Parmesanklöße mit gebraten Artischocken,**

bunte Karotten mit Sesamöl, gebackener Grünkohl

Dessert

#### **Kaffee-Pumpnickel Mousse mit Feigen- und Walnuss Eis**

Anstelle der Suppe besteht auch die Möglichkeit zur Teilnahme am Vorpeisenbüffet-  
jeweils tischweise, da das Vorspeisenbüffet in Wilminks Wohnzimmer stattfindet in  
Verbindung mit dem Empfangsgetränk/mit oder ohne Alkohol

**Suppe + Hauptgang + Dessert Preis pro Person: 58,00 €**

**Aufpreis Vorpeisenbüffet anstelle der Suppe Preis pro Person: 11,00 €**

+ Alle Getränke nach Bestellung

---

Landidyll **Wilminks Parkhotel**

Wettringer Straße 46 | 48485 Neuenkirchen | Telefon 05973 949 60

info@wilminks-parkhotel.de | www.wilminks-parkhotel.de

## **Das große Menü startet ab 18:30 Uhr**

**Vorspeisenbuffet + Suppe + Fischgang + Hauptgang + Dessert**

Preis pro Person 100,00 € / ohne Suppe 94,00€

**Incl. Empfangsgetränk**

### **Vorspeisenbuffet**

Gebeizte Lachsforellen mit Apfel-Linsensalat

Räucheratjesfilet mit Gin, Gurke, Zwiebeln, Rosmarincreme

Salat von schwarzen Bohnen, Kurkumareis und Datteln

Büffelmozzarella mit Kräuterpesto

Couscous mit Pflaumen, Mandeln, Safran, Zimt

Mariniertes Winter Gemüse

Blattsalat mit Hausdressing

Wildschinken Feldsalat mit Kartoffeldressing

Salat von Avocado mit Nordseekrabben, roten Zwiebeln und Kirschtomaten

### **Suppen-Duo**

Geflügelcremesuppe mit Orange und Marone

und Rinderkraftbrühe mit klassischer Einlage

### **Fischgang**

Rotzungenfilet mit Kräuterfüllung Noilly-Prat Sauce

Risotto mit Pilzen

### **Hauptgänge zur Wahl**

#### **Hirschrückenfilet mit Pastinaken Creme und Nusskruste**

Wildrahmsauce

Oldenburger Ananas

Hausgemachte Butterspätzle

oder

#### **Kombination von Kalbsfilet und Maispoularde**

Jus

Kartoffel-Gemüse Potpourri

oder Vegetarisch

#### **Parmesanklöße mit gebraten Artischocken,**

bunte Karotten mit Sesamöl, gebackener Grünkohl

### **Dessert**

**Kaffee-Pumpnickel Mousse mit Feigen- und Walnuss Eis**

---

Landidyll **Wilminks Parkhotel**

Wettringer Straße 46 | 48485 Neuenkirchen | Telefon 05973 949 60

info@wilminks-parkhotel.de | www.wilminks-parkhotel.de

---

**Landidyll Wilminks Parkhotel**

Wettringer Straße 46 | 48485 Neuenkirchen | Telefon 05973 949 60  
info@wilminks-parkhotel.de | www.wilminks-parkhotel.de