

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-Pumpenickel 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