



# Ihre Weihnachtsfeier im Golf Gut Glinde Restaurant

Wählen Sie aus einem unserer besonders  
weihnachtlichen Buffets oder Menüs Ihren Favoriten



GOLF GUT GLINDE  
RESTAURANT





# Buffet "Nikolaus"

(ab 20 Personen)

Kürbissuppe  
oder  
getrüffelte Selleriecremesuppe  
(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Winterliche Blattsalate mit Croutons und Nüssen  
Rote Bete in Walnussöl mit Hirtenkäse  
Tafelspitzsalat im Glas  
Brot und Butter

\*\*\*\*\*

Grünkohlpfanne mit Kassler  
Kohlwurst und Röstkartoffeln  
oder  
Wildgulasch mit Preiselbeeren und Kartoffelklößen

\*\*\*\*

Fischfilet auf cremigen Schwarzwurzeln  
oder  
rosa Schweinefilet mit Kohlrabi in Nussbutter

\*\*\*\*

Rahmpilze mit gebratenen Serviettenknödeln  
oder  
Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Rotkohl und Rosenkohl

\*\*\*\*\*

Pflaumen-Crumble mit Vanillesauce  
Spekulatiusmousse

pro Person EUR 49,50





# Buffet "Rudolf"

(ab 20 Personen)

Kürbissuppe  
oder  
getrüffelte Selleriecremesuppe  
(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Winterliche Blattsalate mit Croutons und Nüssen  
Rote Bete in Walnussöl mit Hirtenkäse  
Tafelspitzsalat im Glas  
Brot und Butter

\*\*\*\*\*

Grünkohlpfanne mit Kassler  
Kohlwurst und Röstkartoffeln

\*\*\*\*

Wildbraten mit Preiselbeersauce  
Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklöße

\*\*\*\*

Rahmpilze mit gebratenen Serviettenknödeln

\*\*\*\*\*

Birnen-Crumble mit Vanillesauce  
Grieß-Flammerie mit Rumtopfrüchten

pro Person EUR 49,50





# Menü "Bratapfel"

(ab 6-20 Personen)

## Vorspeise

Gebratene Gänseleber mit Sauce Cumberland  
und Feldsalat in Balsamico Dressing

oder

Tatar vom Rind mit Brioche und Kapernäpfeln

## Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig und Soja gratiniert  
dazu Rotkohl, Kartoffelklöße und Orangensauce

oder

gebratenes Zanderfilet auf cremigen Schwarzwurzeln  
dazu Kartoffelstroh

## Dessert

Dreierlei vom Bratapfel

pro Person EUR 44,50





# Menü "Tanne"

## (ab 6-20 Personen)

### Vorspeise

Getrüffelte Selleriecremesuppe  
oder  
winterliche Blattsalate mit Himbeerdressing

### Hauptgang

Wildgulasch, pochierte Birne mit Preiselbeeren,  
Rotkohl und Kartoffelklöße  
oder  
Lachsfilet auf Rahmspitzkohl,  
Kirschtomaten und Röstkartoffeln

### Dessert

Crème Brûlée mit Zimt

pro Person EUR 39,50





**Senden Sie Ihre  
Anfrage an:**

**[andrea.lessau@golf-gut-glinde.de](mailto:andrea.lessau@golf-gut-glinde.de)**



**GOLF GUT GLINDE  
RESTAURANT**