



## WEIHNACHTSFEIER

### Genussreiche Stunden im Waldhotel Eiche

buchbar ab mind. 20 Personen  
für das Jahr 2024 | gültig ab. 01.11.2024

Für gemütliche Stunden mit der Familie, Freunden oder Kollegen bietet unser Waldhotel Eiche den perfekten Rahmen für Ihre individuelle Weihnachtsfeier. Zu speisen gibt es eine Auswahl von zwei Weihnachtsbuffets. Das festliche Dinner verbinden Genießer am besten mit einer Kahnfahrt direkt ab unserem Hafen durch den Spreewald. An der Feuerschale mit Glühwein oder Punsch können Sie den Abend dann gemeinsam entspannt ausklingen lassen.

### WEIHNACHTSBUFFETS

Gerne empfiehlt Ihnen unser Restaurantleiter die passenden Weine zu Ihren Gerichten

- I. Weihnachtsbuffet – KLASSISCH à 39,50 € pro Person
- II. Weihnachtsbuffet – FESTLICH à 47,00 € pro Person

### UNTERHALTUNG

Gegen Aufpreis zubuchbar | Preise auf Anfrage

Winterliche Kahnfahrt

Gemütliches Beisammensein an der Feuerschale mit Glühwein oder Punsch

### KONTAKT

Gerne nehmen wir Anfragen und Reservierungen entgegen unter

Waldhotel Eiche | Eicheweg | 03096 Burg (Spreewald)

Tel. 035603 67 000 | [info@waldhotel-eiche.de](mailto:info@waldhotel-eiche.de) | [www.waldhotel-eiche.de](http://www.waldhotel-eiche.de)

Raus aus dem Alltag, rein in die Natur!

Herzlich willkommen – das Team vom Waldhotel Eiche freut sich auf Sie.



## WEIHNACHTSBUFFET - KLASSISCH

Genussreiche Stunden im Waldhotel Eiche

à 39,50 € pro Person

buchbar ab mind. 20 Personen | für das Jahr 2024 | gültig ab 01.11.2024

### *Vorspeisen*

Winterliche Blattsalate mit Croutons | Sylter- und Himbeer dressing

Rote Beete Carpaccio an einer Walnussvinaigrette an knackigem Feldsalat

Waldorfsalat mit Äpfeln | Gurken- und Tomatensalat | Gefüllte Eier mit Kaviar

Luftgetrocknete Salami- und Schinkenplatte | Käsevariation mit Trauben und Feigensenf

Verschiedene Brotvariationen, Butterhaus, Schmalz und Kräuterfrischkäse

Kürbissüppchen mit karamellisierten Kürbiskernen

### *Hauptspeisen*

In Rosmarinsud geschmorter Wildschweinbraten  
mit Rosenkohl dazu kleine gebratene Rosmarin-Kartoffeln

Knuspriger Entenbraten an einer Orangen-Thymiansauce  
mit hausgemachtem Apfelsrotkohl und Kartoffelklößen

Pochiertes Lachsfilet an Wirsinggemüse mit Butterreis

Beilagen: Gemüsevariation, Salzkartoffeln

### *Desserts*

Auswahl von frischen Früchten Mousse au Chocolat

Lebkuchenmousse mit Kirschen

Rote Grütze und Vanillesauce

Da wir fast alle unsere Speisen frisch zubereiten,  
sind Allergene nicht ausgeschlossen. Bitte fragen Sie nach.



# WEIHNACHTSBUFFET - FESTLICH

Genussreiche Stunden im Waldhotel Eiche

à 47,00 € pro Person

buchbar ab mind. 20 Personen | für das Jahr 2024 | gültig ab 01.11.2024

## *Vorspeisen*

Winterliche Blattsalate mit Croutons | Sylter- und Himbeer dressing

Rote Beete Carpaccio an einer Walnussvinaigrette an knackigem Feldsalat

Waldorfsalat mit Äpfeln | Gefüllte Eier mit Kaviar

„Vitello Tonnato“ Kalbsfleischscheiben in Thunfisch- Kapernsauce

Räucherfischvariation mit Dillsenfsauce und Preiselbeer Meerrettich

Luftgetrocknete Salami- und Schinkenplatte | Käsevariation mit Trauben und Feigensenf

Verschiedene Brotvariationen, Butterhaus, Schmalz und Kräuterfrischkäse

Waldpilzcremesuppe mit Rosmarin Croutons

## *Hauptspeisen*

Spreewälder Hirschbraten mit Preiselbeeren

an gebratenen Champignons und Nuss-Schupfnudeln

Knuspriger Entenbraten an einer Orangen-Thymiansauce

dazu hausgemachter Apfelsrotkohl und Kartoffelknödel

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Grillgemüse

Gebratenes Zanderfilet an Zitronenbuttersauce mit Blattspinat und rotem Reis

Beilagen: Winterliches Gemüse, Petersilienkartoffeln

## *Desserts*

Auswahl von frischen Früchten

Panna Cotta mit Tonkabohnen und frischen Beeren

Lebkuchen-Orangenmousse | Mousse au Chocolade | Tiramisu

Da wir fast alle unsere Speisen frisch zubereiten,  
sind Allergene nicht ausgeschlossen. Bitte fragen Sie nach