



PREMIER

Parkhotel Kronsberg
HANNOVER

Liebe Gäste,

haben Sie schon an Ihre Firmenweihnachtsfeier gedacht?
Falls nicht, dann stehen wir Ihnen
gern mit Rat und Tat beiseite.

Genießen Sie zusammen mit Ihren Kollegen unsere
weihnachtlichen Specials in gemütlicher Atmosphäre.

Sollte das passende Angebot für Sie noch nicht dabei sein,
unterstützt Sie unser Veranstaltungsteam gern bei der
individuellen Planung Ihrer Weihnachtsfeier.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Ihre Familie Bock
& alle Mitarbeiter

UNSERE WEIHNACHTSANGEBOTE



Weihnachtsmarkt

Auf unserer Terrasse können Sie an kleinen Weihnachtsmarktständen
Glühwein und andere Leckereien genießen.

Für das richtige Ambiente sorgen Weihnachtsbaum,
festliche Beleuchtung und stimmungsvolle Musik.

Nebenbei grillen wir auf der Terrasse für Sie, während Sie in den
angrenzenden Räumlichkeiten unser Weihnachtsbuffet genießen können.

Vom kalten Buffet

- * Rauchlachstatar mit Pommery Senf-Dillsauce
- * Rote Beete Carpaccio
- * Serranoschinken mit Melonenauswahl und Mangochutney
- * Entenbrust aus dem Rauch mit Selleriesalat
- * Hirschpastete mit CumberlandsaUCE
- * Salatbuffet mit Linsensalat, Rotkrautsalat, Fenchelsalat, Gurkensalat
 Tomatensalat und Karottensalat mit Boskopäpfeln
- * Auswahl an Blattsalaten mit Waldbeeren- und Schalottendressing
- * Brot-, Baguette- und Brötchenauswahl mit
 hausgemachtem Zwiebelschmalz und Landbutter

Vom Buchenholzgrill

- * Lachsfilet im Buchenholzspan
- * Französische Entenbrust
- * Steaks von der Argentinischen Rinderhüfte
- * Parkhotelgriller
- * Schweinenackensteaks
- * Schinkengriller
- * BBQ –Sauce
- * Mostrich
- * Kräutersauce
- * Honig-Dill-Senfsauce
- * Tomatenketchup

Vom warmen Buffet

- * Speckwirsing
- * Johannisbeerrotkohl
- * Röstkartoffeln mit Speck
- * Kleine Schalenkartoffeln mit Meersalz, Rosmarin und Kräuterschmand

Vom Dessertbuffet

- * Apfelscheiben im Ausbackteig mit Vanille-Mohnsauce
- * Gebrannte Lebkuchencreme
- * Orangen-Honig-Quarkmousse
- * Christstollen und weihnachtliches Gebäck
- * Eisauswahl mit warmen Portwein-Kirschen

38,00 € pro Person (ab 25 Personen)



Weihnachtliches Buffet

Wir servieren Ihnen unsere Vorspeisenetagere mit:

- * Sellerieschaumsuppe mit weißer Schokolade und Zimtcroûtons
- * Geräucherte Entenbrust mit süßsauren Linsen und Cumberlandsauce
 - * Graved Lachs und Sanddornsauce

Vom warmen Buffet

- * Kronsberger Gänsebraten gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosinen und dazu naturgezogene Sauce
- * Hirschedelgulasch mit Sherry und Wacholder
- * Pochiertes Kabeljaufilet mit Gewürzorangensauce

Dazu empfehlen wir

- * Johannisbeerrotkohl
- * Speckrosenkohl
- * Getrüffelter Blattspinat
- * Kleine Kartoffelknödel mit Quittengelee
 - * Kräuterspätzle
 - * Mandel-Reis

Dessertbuffet

- * Mousse von der Valrhona Schokolade mit eingelegte Gewürzorange
- * Apfelküchle mit Tonkabohnensauce
 - * Pflaumenröster vom Stövchen
- * Kleine Zimt-Quarkbällchen mit weihnachtlichem Gebäck
 - * Eisauswahl mit Passionsfruchtsauce

45,00 € pro Person (ab 30 Personen)



Menüauswahl

Menü 1

Kraftbrühe von der Gans

Wildkräuterravioli | Gemüserauten

Frisch geschobener Entenbraten

Orangensauce | Johannisbeerrotkohl

kleine Kartoffelklöße

Warmer Bratpfelstrudel

Glühwein-Sabayone

eingelegte Pflaumen | Walnusseis

€ 33,00 pro Person

Menü 2

Schaumsuppe von der Pastinake

Feldsalatespuma | Speckcroûtons

Gebratene Französische Entenbrust Sous Vide

Orangen-Pfeffersauce | Rosenkohl | Pancetta

geräuchertes Süßkartoffelpüree

Gebrannte Pralinencreme

Rosmarinkirschen | Bratapfeleis

€ 37,00 pro Gast

Menü 3

~Vorspeisenetagere~

* Gänsekraftbrühe | Sherryklöße | Gemüseperlen

* Wildschweinterrine | Feigenchutney

* Orangen-Basilikum-Lachs | Wakamesalat

Rinderfiletscheiben vom Argentinischen Weideochsen

Schalotten-Portweinsauce | Apfelspitzkohl

Pfifferlings-Kartoffelgratin

Lebkuchen-Schokoladenmousse

Roucher Kugel | Mango - Granatapfelsalat

Sorbet von schwarzen Johannisbeeren

€ 46,00 pro Gast

Traditionelle Gerichte

Ganze Ente aus dem Ofen

gefüllt mit Zwiebeln, Kräutern und Äpfeln
dazu Orangensauce, Johannisbeerrotkohl,
Speckrosenkohl und Kartoffelknödel

1/1 Ente (für 2 Personen) € 52,00

Kronsberger Gans

gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Rosinen
dazu naturgezogene Sauce mit glasierten Maronen

Beilagen

Johannisbeerrotkohl, Speckrosenkohl,
Salzkartoffeln und Kartoffelknödel

1/2 Gans (für 2-3 Personen) € 56,00

1/1 Gans (für 4-5 Personen) € 112,00

Auch für kleinere Weihnachtsfeiern ab 4 Personen buchbar.

Zartschmelzende Verführung

Buchen Sie als zusätzlich Highlight unsere
„zartschmelzende Verführung“ hinzu und überraschen Sie
Ihre Kollegen mit einem heißen Dessert zum Abschluß.

Menü 1 bis 3: statt dem Dessert
5,00 € Aufpreis pro Person

Buffets: statt der Dessertauswahl
keinen Aufpreis



Reservierung

BEST WESTERN PREMIER Parkhotel Kronsberg

Gut Kronsberg 1 · 30539 Hannover

Telefon: 0511-87 40-0 · Telefax: 0511-86 71 12

info@kronsberg.bestwestern.de

www.parkhotel-kronsberg.de

