



Alle Jahre wieder ... Weihnachten steht vor der Tür

Bitte denken Sie an Ihre **Tischreservierung** !

Großer Familien-Weihnachtsbrunch am 25.12.2019

und 26.12.2019 von 11 h – 14 h

Sektempfang

Brunch-Bufferet mit weihnachtlichen Leckereien

Kinderbufferet

Kaffee, Tee

Softbar

Schnuppergolfer

p.P. EUR 32,--

(Kinder bis 6 Jahre frei, 7 – 11 Jahre zahlen 50 %)

Reservierung erbeten, wir freuen uns auf Sie !

Ihr Golf Gleidingen-Team

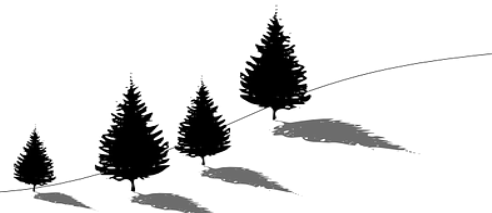
Am Golfplatz 1

30880 Laatzen/Gleidingen

Tel. 05102/739001

www.golfgleidingen.de

katrin.meier-seifert@golfgleidingen.de



Weihnachtsbuffet 2019

-Vorspeisen vom Buffet -

Kürbis-Mangosuppe mit Zimt-Pfeffer-Crostini(vegetarisch)

Südstaaten Weihnachtsschinken „Louisiana Style“ mit Waldorfsalat mit Walnüssen und Orangen

Südtiroler Schinken&Toskana-Schinken an zweierlei Melone

Wildschweintrücker mit Blattgold, Chili, Kakao und Kardamom an Avocadocrème

Geräucherte Entenbrust mit Erbsen-Minze-Crème auf Pumpernickel und Feigen

Junger und gereifter Bio-Rohmilchkäse aus Norddeutschland mit Datteln, Trauben und hausgemachten Chutneys

Trilogie vom Schottland Lachs mit Senf-Dillsauce, Apfel-Meerrettich und Wasabi
Ganzer pochiertes Lachs & Lachs aus dem Buchenholzrauch sowie Sushi mit Lachs & Avocado und Lachs-Teriyaki-Spargel

Eismeer-Garnelen mit Mandarinen, Paprika, Physalis in Grand Marniercrème

Feldsalat mit Croutons, Ei, Kürbiskernen, Essig-Ölvariation und Balsamico-Kirsch-Dressing(vegetarisch/vegan)

„Caprese“ Tomatensalat mit Mozzarella und Pesto(vegetarisch)

Tartelettes gefüllt mit CousCous-Salat & Tomaten-Fetacrème(vegetarisch)

Wraps gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Kornblumen sowie mit Bulgur & Humus(vegetarisch)

Rühreier, Grill-Tomaten und Nürnberger Bratwürstchen

Bircher-Müsli mit Äpfeln und Rosinen, Frucht-Skyr, Nutella, Honig und Konfitüren



Am Golfplatz 1

30880 Laatzen/Gleidingen

Tel. 05102/739001

www.golfgleidingen.de

katrin.meier-seifert@golfgleidingen.de



-Hauptgänge vom Buffet -

Mallorquinischer Weihnachtshase „al ranchero“
Hase geschmort in Tomaten-Knoblauch-Sud mit kleinen Zwiebeln und Zimtstangen

Weihnachtsente mit Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß gefüllt an Spätburgunderjus

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Honig-Feigensauce
dazu reichen wir:

Apfel-Rotkohl, Butter-Spitzkohl und Ofen-Wurzelgemüse
Kartoffel-Klöße, kleine gebratene Kartoffeln und Rote-Beete-Kartoffelpüree

-Dessert vom Buffet -

Obstplatte

Duett vom Gleidinger Boskop-Apfel

Bratapfel -Mousse & Bratapfel mit Marzipanfüllung an Vanillesauce

Gugelhupf vom belgischen Pralinen-Parfait an Maracujasauce

Roter Grütze und Vanillesauce



Am Golfplatz 1

30880 Laatzen/Gleidingen

Tel. 05102/739001

www.golfgleidingen.de

katrin.meier-seifert@golfgleidingen.de



Vegan-vegetarisches Menü

Rote-Beete-Carpaccio
mit CousCous-Salat, Sprossen und Orangenfilets

*

Kokosmilch-Green Currysuppe

*

Wirsing-Päckchen mit Gemüse gefüllt

an Thymian-Preiselbeer-Sirup

und kleine gebratene Kräuter-Kartoffeln

*

Zitronen & Cassis-Sorbet

an Früchtemosaik

-Kinderbuffet -

Mettbällchen und Bratwürstchen an Rahmsauce und Kartoffel-Püree

Gurken & Karottensticks

Pommes mit Ketchup

*

Eis aus der Schatztruhe



Am Golfplatz 1

30880 Laatzen/Gleidingen

Tel. 05102/739001

www.golfgleidingen.de

katrin.meier-seifert@golfgleidingen.de

