

## Weihnachtsfeiern in TIETJENS HÜTTE 2024

Menüs für Gruppen ab 8 bis 30 Personen  
als Tischbüffet „satt“

**Feine klare Rinder-Consommé**  
mit Pilzen und Flädle  
6,50 € pro Person - *optional* -

\*\*\*\*\*

### **Menü ‚Moorhexe‘**

Knusprig gebratene Enten- und Gänsekeulen mit Rahmsauce  
gebackene Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Rosenkohl,  
Kartoffelklöße und Butter-/Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertvariation-  
dreierlei süsse Überraschung

€ 41,00 pro Person

---

### **Menü ‚Moorfee‘**

knusprig gebratene halbe Ente, Bratapfel  
geschmorte Wildschweinkeule, Rahmsauce  
Waldpilze, Apfelrotkohl, Rosenkohl  
Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertvariation-  
dreierlei süsse Überraschung

€ 41,00 pro Person

---

### **Menü ‚Moorgeist‘**

am Tisch auf großen Platten serviert

Tranchen vom Hirschrücken, rosa gebraten  
mit Wildschweinkeule, Pilzen und Perlgraupen gefüllte Weißkohlroulade  
weihnachtlich eingelegtes Gemüse (Butternut-Kürbis, Rote Bete, Waldpilze)  
rustikales Wurzelgemüse  
Kartoffelkroketten, Schwenkkartoffeln

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertvariation-  
dreierlei süsse Überraschung

€ 45,00 pro Person

---

Gerne bieten wir zu den vorgestellten Menüvorschlägen  
auch eine **vegetarische/vegane Variante**  
von der aktuellen Empfehlungskarte an.