

Zu Hause genießen

WEIHNACHTEN & SILVESTER 2020

Rechtzeitig bestellen unter
Tel.: 04223 925 66 80
info@schwarzesross.com

Gutscheingeschenk ANDEREN EINE FREUDE MACHEN

Suchen Sie noch nach einer Geschenkidee?
Selbstverständlich können Sie auch bei uns Gutscheine erhalten. Ob für ein Dinner zu zweit, für einen Ausflug mit der Familie oder als liebe Geste für jemanden, der Ihnen ganz besonders am Herzen liegt.

Jetzt bezahlen, später genießen! Mit einem Gutschein unterstützen Sie uns auch während Corona.
Hier bequem online bestellen: shop.schwarzesross.com



Noch mehr Geschenkideen?
Besuchen Sie uns auch
in unserem neuen Online-Shop.
www.goldgewuerze.de

HOTELZIMMER

Im Schwarzen Ross bieten wir für Sie und Ihre Gäste auch komfortablen Einzel- und Doppelzimmer.

Bestellung unter
Tel.: 04223 925 66 80
info@schwarzesross.com

 [www.facebook.com/
RestaurantSchwarzesRoss](https://www.facebook.com/RestaurantSchwarzesRoss)

Sämtliche Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.
© 2020 Änderung, Irrtum und Druckfehler vorbehalten.



Weihnachten & Silvester GENIESSEN VOM SCHWARZEN ROSS

Ob Rouladen oder Gänsebraten –
zum Jahresausklang bereiten wir Ihnen
unsere festlichen Menüs für zu Hause
vor. Bestellen Sie rechtzeitig!

www.schwarzesross.com

Gans
to go!



Schwarzes Ross – Hotel & Restaurant
Übern Berg 2 27777 Ganderkesee / Bookholzberg



GÄNSEBRATEN FÜR 4 PERSONEN

Gänsebraten ist ein Festmahl, welches in der Weihnachtszeit in jedem Haushalt auf den Tisch kommt. Jedoch ist die Zubereitung langwierig und aufwendig. Wir nehmen Ihnen die Arbeit ab und bieten Ihnen eine ganze Gans für zu Hause an.

Wir bereiten die Gans inklusive Beilagen vor und Sie müssen nur noch eine kurze Zeit investieren, um die Gans fertig auf dem Tisch zu bekommen. Die Zubereitungsanleitung macht das Erwärmen des Gänsebratens zu einem Kinderspiel. Die vorbereitete Gans können Sie sich bequem im gewünschten Zeitfenster direkt im Restaurant abholen.

**Ganze Gans für zu Hause inklusive Beilagen
für 4 Personen zum Fertigbraten.**

Abholzeiten

23. + 24.12. von 11 bis 17 Uhr
25. + 26.12. von 11 bis 15 Uhr

MENÜ 1: GÄNSEBRATEN

Rohgewicht ca. 4 kg, Apfel-Rotkohl (700 g),
Sauce (500 ml), 12 Kartoffelklöße (je 75 g)
Dessert: Tiramisu mit Zimt

für 4 Personen nur 99,- €



RINDERROULADE MIT ROTKOHLE

Sie essen gerne deftige Rouladen, aber Ihnen ist die Zubereitung langwierig und aufwendig? Wir nehmen Ihnen die Arbeit ab und bieten Ihnen ein 3-Gänge-Menü für zu Hause an.

Wir bereiten das Menü vor und Sie müssen nur noch eine kurze Zeit investieren, um die Leckereien fertig auf dem Tisch zu bekommen. Die Zubereitungsanleitung macht das Erwärmen des 3-Gänge-Menüs zu einem Kinderspiel. Das vorbereitete Menü können Sie sich bequem im gewünschten Zeitfenster direkt im Restaurant abholen.

**Rinderroulade für zu Hause inklusive Beilagen
für 1 Person zum Aufwärmen.**

Abholzeiten

23. + 24.12. von 11 bis 17 Uhr
25. + 26.12. von 11 bis 15 Uhr

MENÜ 2: RINDERROULADE

Vorspeise: Kürbiscremesuppe (500 ml)
Rinderroulade (280 g) gefüllt mit Speck, Zwiebeln und
Gurken mit Sauce, mit Apfel-Rotkohl und 2 Klößen (je 70 g)
Dessert: mit Marzipan gefüllter Bratapfel und Vanillesauce

pro Person nur 25,- €

SILVESTER CATERING



Das Jahr 2020 war für alle eine Herausforderung. Seit jeher war Silvester die Zeit, in der man die Geister des alten Jahres vertrieben hat. Stoßen Sie mit uns an auf das neue Jahr!

1. Salatplatte

Couscous-Salat mit Tomate, Petersilie und Lauchzwiebeln, griechischer Krautsalat, mariniertes Gurken- und Tomatensalat sowie Tzatziki

für 4 Personen 18,- €
für 8 Personen 32,- €

2. Antipastiplatte

Gegrillte und marinierte Zucchini, Paprika und Champignons, Oliven, Mozzarellabällchen, gefüllte Mini-Paprika, eingelegte Tomaten und scharfe Sauce mit Nüssen, dazu Partybrötchen

für 4 Personen 28,- €
für 8 Personen 49,- €

3. Kalte Fischplatte

Lachs auf der Haut im Ofen gegart, marinierte Rotgarnelen, Forellenfilets, Fischfrikadellen, Knoblauch und Cocktailsauce, dazu Partybrötchen

für 4 Personen 45,- €
für 8 Personen 85,- €

Nächstes Jahr nach Corona feiern wir dann wieder unsere gewohnte Silvester-Gala. Da gibt es dann nicht nur kulinarisch Grund zum Feiern.

Abholzeit

31.12. von 14 bis 17 Uhr

