

BITTE RESERVIEREN AB 18:30 UHR

Silvestermenü

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
mit Balsamico-Linsensalat und
Johannisbeer-Apfelrelish

★

Pastinakensüppchen
mit Rinderstreifen

oder

Oxtail „Clair“
mit Gemüsestreifen und Käsestangen

★

Kalbsfilet, Im Ganzen gebraten
auf Portweinsauce mit Möhrengemüse
und glasierte Polenta

oder

Tranchen vom Schweinefilet
in Austernpilzrahm
mit Kräuter-Rösti
und einem gemischten Salat

oder

Lachs und Zander
an Safransauce auf Spinat-Linguine

★

Mascarpone-Zitronencreme
an Beerenragout und Joghurteis

oder

Birnen-Tiramisu
an Schokosauce und Walnusseis

★★★

Farbig markiert = Silvestermenü mit Ball - Kein Menüzwang

3 Gänge-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 47,00 €

3 Gänge-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 50,00 €

4 Gänge-Menü 57,00 €

**4 Gänge Silvestermenü mit Ball
inkl. Getränkepauschale 120,00 €**

Silvester à la carte in unseren Restaurants

*Allen unseren Gästen wünschen
wir frohe, besinnliche Weihnachten
und alles Gute für 2027!*

Ihr Niedersachsen-Team mit Familie Frank Sievers

Ringhotel Niedersachsen
Grubestr. 3-7 37671 Hötter

05271 688-0
info@hotelniedersachsen.de
www.hotelniedersachsen.de


**hotel
niedersachsen**
★★★★

created with  by create-agency | create-agency.io

FESTTAGSSPECIAL

WEIHNACHTEN

&

SILVESTER

Kulinarischer Kalender



**hotel
niedersachsen**

★★★★

RINGHOTELS

NOVEMBER BIS DEZEMBER 2026

Weihnachtsbuffet 2026

für große und kleine Weihnachtsfeiern

Fruchtiger Geflügelsalat

Pikant-scharfer Rindfleischsalat
mit Paprika und Mais

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce

Westfälische Schinkenvariation
mit Netzmelone



Muskatkürbisschaumsüppchen
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen



Hirschkalbsrücken, im Ganzen gegart,
mit sautierten Pfannenzapfen und Preiselbeersauce

Dorschfilet
mit Weißwein-Senf-Sauce

Poulardenbrust, im Speckmantel
auf Paprika-Zucchini-Gemüse

Rotkohl, Rosenkohl,
Kartoffeln, Röstchen, Spätzle



Mousse au Chocolat
Warmer Apfelstrudel
Vanillesauce, Erdbeersauce
Vanilleeis, Pistazieneis
Obstsalat



46,80 €

FÜR ZUHAUSE

Gans außer Haus

Brust und Keule fertig zubereitet -
inkl. Backanleitung -, einfach Zuhause maximal
20 min. in den Ofen schieben
Ganz einfach und schnell zubereitet!

-für 4 Personen-
2 Brüste und 2 Keulen, 4 Port. Rotkohl
4 Portionen Klöße (je 3 Stück), Honigsoße

128,00 €



Weihnachtsbuffet

24.12. ab 18:00 Uhr / **25. und 26.12.** ab 12:00 Uhr

Räucher- und Graved Lachs
mit Sahnemeerrettich und Dillsenfauce

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensauce

Antipasti mit Oliven

Salat von Tomate und Mozzarella

Melone mit Schinken

Blattsalate
mit Honig-Senf- und Champagnerdressing

Brot- und Brötchenauswahl & Butter



Kürbiscremesüppchen



Gänsebrust an Honigsauce

Schweinefilet mit Traubensauce

Hirschkalbsgulasch
mit Preiselbeersauce

Lachsmedaillons
an Basilikumrahm

Apfel-Rotkohl
Spätzle, Kartoffelklöße
Rosmarinkartoffeln, Reis

Blumenkohlrisotto
auf Hollandaise,
Möhren und Rosenkohl



Mousse au Chocolat
Eisvariation
Tiramisu
Himbeersauce
grüner Wackelpeter mit Vanillesauce



46,00 €