CHRISTINENHOF & SPA

Menüs & Buffet

WEIHNACHTSFEIERN 2026 FÜR GRUPPEN

FESTLICHE WINTERKÜCHE MIT VERTRAUTEN AROMEN

Fein & Modern interpretiert

Traditionell nutzen wir die Adventszeit, das Jahr Revue passieren zu lassen. Mit kleinen und großen Gesten drücken wir unseren Dank und unsere Wertschätzung aus. Was ist da passender, als eine gesellige Weihnachtsfeier in der festlich stimmungsvollen Weihnachtsatmosphäre im Christinenhof & Spa? Genießen Sie im Kreise Ihrer Geschäftspartner, Kollegen, im Verein oder auch in Familie besondere Genussmomente. Reservieren Sie noch heute & sichern Sie sich Ihre Weihnachtsfeier mit Gelinggarantie!

Die herzlichen Gastgeber im Christinenhof & Spa freuen sich auf Ihren Besuch!



NUR MIT RESERVIERUNG

WWW.CHRISTINENHOF.NET

Menü Ente

VORSPEISE

Feines Entenrilette mit stückigem Apfel-Preiselbeer-Relish und Brioche

SUPPE

Cremige Maronenvelouté
mit Steinpilz-Crumble, luftigem Nussbutter-Sahneschaum und Zitronenthymian

ZWISCHENGANG FISCH

Sanft gegarter Kabeljau
mit Chardonnay-Beurre-blanc und knusprigem Schwarzbrot-Crumble

HAUPTGANG

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Apfelrotkohl, kleinen Kartoffelklößen, glasierten Maronen und Wacholderjus

DESSERT

Winterliche Komposition von Apfel, Marzipan & Rumtopf
Apfel-Filo-Croustillant · geröstete Mandel · Marzipan-Eis
Rumtopffrüchte

3 Gänge: Vorspeise · Hauptgang · Dessert **49,90 EUR**
4 Gänge: mit Suppe **54,90 EUR**
5 Gänge: mit Zwischengang **64,90 EUR**

Alle Preise pro Person inkl. gesetzlicher MwSt.

Unser festliches Weihnachtsmenü für genussvolle Abende in der Vorweihnachtszeit ab 4 Personen.

Menü Gans

VORSPEISE

Feines Gänseleberparfait
mit stückigem Apfel-Preiselbeer-Relish und Brioche

SUPPE

Cremige Maronenvelouté
mit Steinpilz-Crumble, luftigem Nussbutter-Sahneschaum und Zitronenthymian

ZWISCHENGANG FISCH

Sanft gegarter Kabeljau
mit Chardonnay-Beurre-blanc und knusprigem Schwarzbrot-Crumble

HAUPTGANG

Confierte Gänsekeule
mit Apfelrotkohl, kleinen Kartoffelklößen, glasiertem Apfel und Beifußjus

DESSERT

Winterliche Komposition von Apfel, Zimt & Williamsbirne
Apfel-Filo-Croustillant · geröstete Mandel · Joghurt-Zimt-Williamsbirnen-Eis · Rumtopffrüchte

3 Gänge: Vorspeise · Hauptgang · Dessert **56,90 EUR**
4 Gänge: mit Suppe **60,90 EUR**
5 Gänge: mit Zwischengang **71,90 EUR**

Alle Preise pro Person inkl. gesetzlicher MwSt.

Unser festliches Weihnachtsmenü für genussvolle Abende in der Vorweihnachtszeit ab 4 Personen.

Weihnachtsbuffet

BROT & HAUSGEMACHTE BEGLEITER

Knuspriges hausgebackenes Landbrot mit aufgeschlagener Trüffel-Fassbutter
hausgemachtes Gänseschmalz · Rote-Bete-Meerrettich-Crème

WINTERLICH KALTE AUSWAHL

Blattsalate mit Birne, Walnuss und Preiselbeer-Dressing
Geräucherte Entenbrust mit Roter Bete, Orange und feiner Vinaigrette
Maronen-Apfel-Salat mit frischen Kräutern und winterlichen Gewürzen
Geräucherte Forelle im Glas mit Apfel-Meerrettich-Crème, Preiselbeeren und Pumpernickel-Crumble

WARMER AUFTAKT

Feine Festtagssuppe von der Gans
nach Art des Hauses

FESTLICH WARME AUSWAHL

Confierte Gänsekeule mit Beifußjus
Geschmorter Wildbraten mit kräftigem Wacholderjus
Waldpilzstrudel auf cremigem Rahmwirsing

WINTERLICHE BEILAGEN
Hausgemachter Apfelrotkohl ·Rosenkohl mit brauner Butter · Glasierte Maronen · kleine Kartoffelklöße
cremiges Kartoffelgratin

SÜSSER ABSCHLUSS

Winterliche Dessertauswahl mit Rumtopffrüchten und feinen Eiskomponenten

Weihnachtsbuffet 69,90 pro Person

Alle Preise pro Person inkl. gesetzlicher MwSt.

Ideal für Weihnachtsfeiern, Familienrunden und festliche Gruppen ab 30 Personen.