

Name: .....  
Anzahl Personen: Erw..... Kinder.....  
Tisch-Nr.: ..... Datum: .....  
Kellner/in: ..... Nr.: .....

„Familie van der Valk und das gesamte Team des Hotels  
wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, einen  
angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!“

**Hotel Gladbeck van der Valk-GmbH** | Bohmertstr. 333 | 45964 Gladbeck  
Tel.: 02043 - 6980 | gladbeck@vandervalk.de | www.vandervalk.de/gladbeck

# WALK

MENÜ & GETRÄNKEKARTE  
HEILIGABEND 2025



## Beschreibung

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Beschreibung	Preis/Stk.	Menge	Summe
Mineralwasser	€ 2,90 / € 6,90	0,2l / 0,75l	€
Coca-Cola, Sprite und Fanta	€ 3,30	0,2l	€
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	€ 3,30	0,2l	€

### BIERE

Radeberger Pils vom Fass	€ 4,20	0,3l	€
Schlösser Alt (Flaschenbier)	€ 4,20	0,33l	€
Schöffelhofer Weizen (Flaschenbier)	€ 5,90	0,5l	€
Radeberger Alkoholfrei (Flaschenbier)	€ 4,20	0,33l	€

### WEISSWEIN

Van der Valk M-Selection Chardonnay	€ 6,50 / € 22,00	0,2l / 0,75l	€
-------------------------------------	------------------	--------------	---

### ROTWEIN

Van der Valk M-Selection Merlot	€ 6,50 / € 22,00	0,2l / 0,75l	€
---------------------------------	------------------	--------------	---

### ROSÉWEIN

Van der Valk M-Selection Rosé	€ 6,50 / € 22,00	0,2l / 0,75l	€
-------------------------------	------------------	--------------	---

### SCHAUMWEINE

Sparkling Van der Valk	€ 5,00 / € 29,50	0,1l / 0,75l	€
------------------------	------------------	--------------	---

### SPIRITUOSEN

Obstbrände	€ 2,90	2cl	€
Grappa	€ 7,50	4cl	€
Ramazzotti	€ 4,50	4cl	€
Baileys	€ 5,50	4cl	€

### HEISSGETRÄNKE

Kakao / Kakao mit Sahne	€ 3,30 / € 4,00		€
Espresso / Espresso doppelt	€ 2,90 / € 3,90		€
Cappuccino	€ 3,90		€
Latte Macchiato	€ 3,90		€
Milchkaffee	€ 3,90		€

### HEISSGETRÄNKE MIT ALKOHOL

Heiße Schokolade mit Rum	€ 6,90		€
Irish Coffee mit Sahne	€ 6,90		€
Eierpunsch mit Sahne	€ 6,90		€

**Gesamtbetrag** Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. €

## Dinner Buffet an Heiligabend

### GROSSES SALATBUFFET

Geflügelsalat | Waldorfsalat | Farmersalat | Lauchsalat | indonesischer Reissalat | Mais  
Kidneybohnen | Gurke | Tomate | Paprika | gemischte Blattsalate | Feldsalat | Rucola  
Eisbergsalat

Auswahl von Nüssen und Kernen | Schinkenstreifen | Käsestreifen | Thunfisch  
dazu dreierlei Dressing

Auswahl von Brotspezialitäten und Landbutter

### VORSPEISENBUFFET

Ententerrine mit Kastanien | Tafelspitzsülze | Datteln im Speckmantel | Antipasti

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto | Vitello Tonnato von der Truthanbrust

Wraps mit Carpaccio und Rucola gefüllt

Marinierte Seezungenröllchen auf Tomatenvinaigrette | Garnelensalat mit Mango-Chili

Stremellachs | pochierter Lachsfilets im Kräutermantel | getrüffeltes Zanderterrine

### SUPPE

Wildkraftbrühe Diana | Hummerschaumsüppchen

### HAUPTGÄNGE

Geschmorte Entenkeulen in Rosinensauce

Roastbeef unter Pfefferkruste, am Buffet tranchiert

Westfälischer Grünkohleintopf mit Kassler und Mettendchen

Garnelenpfanne in Thai-Curry-Sud

Kalbsrahmragout in Calvados Sauce

Vegetarische Paella

Buntbarschfilet im Schinkenmantel gebraten

### BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln | Serviettenknödel | Kartoffelpüree | glacierte Möhren | Grillgemüse  
Romanesco

### DESSERTBUFFET

Auswahl von verschiedenen Cremespeisen

Mousse au Chocolate | bayerische Erdbeercreme

Kuchenspezialitäten | Belgische Waffeln mit heißen Kirschen

Auswahl von Rahmeisorten und Sorbets

Frische Früchte | Beerengrütze mit Vanillesauce | Cremeschnitten à la caramel  
Waldbeerschnitten | Käseauswahl mit Trauben