

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
1. WEIHNACHTSTAG 2025



Beschreibung

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIERE

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

WEISSWEIN

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

ROTWEIN

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

ROSÉWEIN

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

SCHAUMWEINE

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

SPIRITUOSEN

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

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 Weihnachten

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

Rücken vom Durocschwein mit Backpflaumen gefüllt | Coppa di Parma mit Feigen

Französische Geflügelleber Pate aus der Gascogne | Antipasti

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme

Mousse von der geräucherten Forelle | Garnelensalat mit Mango-Chili | Stremellachs

Pochierte Lachsfilets im Kräutermantel

SUPPE

Getrüffelte Steckrübenrahmsuppe

HAUPTGÄNGE

Ragout vom heimischen Wild in Preiselbeer-Meerrettichsauce

Geschmorte Tafelspitz vom Rind

Geschmorte Entenkeulen in Rosinensauce

Jungschweinfilet in Pilzrahmsauce

Linguine aus dem Parmesanlaib mit Rucola

Vegetarisches Süßkartoffel-Kürbis-Curry

BEILAGEN

Kartoffelklöße | Butterspätzle | Kartoffelgratin | Rote-Bete-Gemüse | Mandel-Broccoli
Bunte Gemüseauswahl

DESSERTBUFFET

Auswahl von verschiedenen Cremespeisen

Mousse au Chocolate | bayerische Erdbeercreme

Kuchenspezialitäten | Belgische Waffeln mit heißen Kirschen

Auswahl von Rahmeissorten und Sorbets

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