

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

# VALK

MENÜ & GETRÄNKEKARTE  
1. WEIHNACHTSTAG 2025



Beschreibung	Preis/Stk.	Menge	Summe
<b>ALKOHOLFREIE GETRÄNKE</b>			
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	€
<b>BIERE</b>			
Radeberger Pils vom Fass	0,3l	€ 4,20	€
Schlösser Alt (Flaschenbier)	0,33l	€ 4,20	€
Schöfferhofer Weizen (Flaschenbier)	0,5l	€ 5,90	€
Radeberger Alkoholfrei (Flaschenbier)	0,33l	€ 4,20	€
<b>WEISSWEIN</b>			
Van der Valk M-Selection Chardonnay	0,2l / 0,75l	€ 6,50 / € 22,00	€
<b>ROTWEIN</b>			
Van der Valk M-Selection Merlot	0,2l / 0,75l	€ 6,50 / € 22,00	€
<b>ROSÉWEIN</b>			
Van der Valk M-Selection Rosé	0,2l / 0,75l	€ 6,50 / € 22,00	€
<b>SCHAUMWEINE</b>			
Sparkling Van der Valk	0,1l / 0,75l	€ 5,00 / € 29,50	€
<b>SPIRITUOSEN</b>			
Obstbrände	2cl	€ 2,90	€
Grappa	4cl	€ 7,50	€
Ramazzotti	4cl	€ 4,50	€
Baileys	4cl	€ 5,50	€
<b>HEISSGETRÄNKE</b>			
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	€
<b>HEISSGETRÄNKE MIT ALKOHOL</b>			
Heiße Schokolade mit Rum		€ 6,90	€
Irish Coffee mit Sahne		€ 6,90	€
Eierpunsch mit Sahne		€ 6,90	€
<b>Gesamtbetrag</b>	Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt.		

## Dinner Buffet an Weihnachten

### GROSSES SALATBUFFET

Geflügelsalat | Waldorfsalat | Farmersalat | Lauchsallat | 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

Geschmorter 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