



Time
to
Celebrate

2020

im Van der Valk Hotel Hildesheim



Gans

ab dem 11. November 2020
bis zum 22. Dezember 2020

Unser Küchenchef und sein Team
verwöhnen Sie „Gans klassisch“ mit:
Beifußsoße | Rotkohl | Rosenkohl | Klößen | Kroketten | Bratapfel

€26,50 pro Portion

€111,- pro ganze Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert



**Eine ganze Gans bitte 2 Tage vorab reservieren.
Reservierung zum Gänse Dinner:
05121 - 300 620/625**





Heiligabend

4-Gang-Weihnachtsmenü

von 17:30 bis 19:45 Uhr oder von 20:00 bis 22:30 Uhr

€55,50 pro Person inklusive Aperitif zur Begrüßung

Amuse

Jakobsmuschel | Rote Bete Püree | Speck Chip | Thai Spargel

Wildkraftbrühe | Pilzbaumkuchen | Gemüsestreifen | ‚Bitterbal‘ vom Wild

Rinderfilet | rote Pfeffersoße | getrüffeltes Kartoffelpüree
Fingerkarotten | Romanesco

oder

Wallerfilet | Sellerie- Kartoffelpüree
Fingerkarotten | Romanesco | Weißweinsöße

Glühwein Cheese Cake | Gebranntes Mandeleis



Reservierung zum Heiligabend

05121 - 300 625/620





1. Weihnachtstag

4-Gang-Weihnachtsmenü

Mittags von 11:30 bis 14:00 Uhr oder von 14:15 bis 16:30 Uhr
und

Abends von 17:30 bis 19:45 Uhr oder von 20:00 bis 22:30 Uhr
€55,50 pro Person inklusive Aperitif zur Begrüßung



Amuse

Steak Tartar | rote Zwiebeln | Kirschtomaten | Kapern | Crème Fraîche | Rettich

Maronen-Sellerie-Suppe | Croutons | Kräuter

Gänsebraten | Apfelrotkohl | Klöße | Bratapfel | Beifuß- Soße

oder

Wolfsbarschfilet | Rosmarin Kartoffeln | Ratatouille | Limetten Soße

Triple Chocolate Dessert

Reservierung zum 1. Weihnachtstag
05121 - 300 625/620





2. Weihnachtstag

4-Gang-Weihnachtsmenü

Mittags von 11:30 bis 14:00 Uhr oder von 14:15 bis 16:30 Uhr
und

Abends von 17:30 bis 19:45 Uhr oder von 20:00 bis 22:30 Uhr
€55,50 pro Person inklusive Aperitif zur Begrüßung



Amuse

Lachs Tartar | Avocado | Crème Fraîche

Waldpilzsuppe | Trüffelöl | ‚Bitterbal‘ vom Wild

Kalbsbäckchen | Kartoffel-, Karotten-, Zwiebelstampf | Steinchampignons | Jus

oder

Steinbutt | Kartoffel-, Karotten-, Zwiebelstampf | Kirschtomaten | Kräutersoße

Zimtparfait | Kochbirne | Vanilleeis | ‚Kletschop‘ Kekes



Reservierung zum 2. Weihnachtstag
05121 - 300 625/620

Silvester Dinner

31. Dezember 2020

Empfang um 18:45 Uhr

Beginn Dinner 19:15 Uhr

Ende Dinner 23:00 Uhr

€ 110,-

5-Gang-Silvestermenü

Inklusive Aperitif, Sekt, Bier, Hausweine, Softgetränke, Kaffee/Tea

Amuse

Carpaccio vom Lachs | Crème Fraîche | Radieschen
Olivenöl | Wassermelone

Hummersuppe | Flusskrebse

Zitronengras-Kokos Sorbet | Minze | Vodka

Rinderfilet | Erbsenpüree | Trüffel- Kartoffel Kroketten
Schalotten- Balsamicoße

Dessert du Chef

Reservierung zum Silvester Dinner unter
05121 - 300 625/620