



SCHLOSS BERGE

Advent & Weihnachten

im

Schloss Berge

2020

Hygienekonzept
gewährleistet!

ADENAUERALLEE 103 · 45894 GELSENKIRCHEN

TEL.: +49 (0)209 1774-0 · FAX: +49 (0)209 1774-299

INFO@SCHLOSS-BERGE.DE · WWW.SCHLOSS-BERGE.DE

Kulinarischer Adventsbrunch

Jeden Adventssonntag von 10:30 bis 14:00 Uhr

1. Advent: Sonntag, 29. November 2020

2. Advent: Sonntag, 6. Dezember 2020

3. Advent: Sonntag, 13. Dezember 2020

4. Advent: Sonntag, 20. Dezember 2020

diverse Frühstückskomponenten

Suppe

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
angemachte Salate

erlesene kalte Vorspeisen

individuelle warme Gerichte mit Beilagen

reichhaltiges Dessertbuffet

Kaffee | Tee | Trinkschokolade
Orangensaft | Apfelsaft | Mineralwasser

Preis pro Person: € 29,50

(Kinder 5 - 11 Jahre € 14,50)



1. Weihnachtsfeiertag

Freitag, 25. Dezember 2020

12:00 Uhr bis 15:00 Uhr:

im Restaurantbereich des Erdgeschosses

Festliches Weihnachtsmenü sowie reichhaltiges à la Carte-
Speisenangebot

... weitere Informationen auf Seite 5

12:00 Uhr bis 15:00 Uhr (Einlass ab 11:30 Uhr)

sowie von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr: (Einlass ab 17:30)

in unseren Räumlichkeiten „Graf von Limburg“ sowie
„Styna von Eickel“ im 1. Obergeschoss

Festliches Weihnachtsbuffet

... weitere Informationen auf Seite 6

ab 18:00 Uhr:

im Restaurantbereich des Erdgeschosses

Festliches Weihnachtsmenü sowie reichhaltiges à la Carte-
Speisenangebot

... weitere Informationen auf Seite 5



2. Weihnachtsfeiertag

Samstag, 26. Dezember 2020

12:00 Uhr bis 15:00 Uhr:

im Restaurantbereich des Erdgeschosses

Festliches Weihnachtsmenü sowie reichhaltiges à la Carte-
Speisenangebot

... weitere Informationen auf Seite 5

10:30 Uhr bis 15:00 Uhr: (Einlass ab 10:00 Uhr)

in unseren Räumlichkeiten „Graf von Limburg“ sowie
„Styna von Eickel“ im 1. Obergeschoss

Festlicher Weihnachtsbrunch

... weitere Informationen auf den Seiten 7 und 8

ab 18:00 Uhr:

im Restaurantbereich des Erdgeschosses

Festliches Weihnachtsmenü sowie reichhaltiges à la Carte-
Speisenangebot

... weitere Informationen auf Seite 5



Weihnachtsmenü 2020

im Restaurantbereich des Erdgeschosses

Amuse Gueule

Entenleberpastete | Sauce Cumberland

Zitronengrassüppchen

Kokosschaum | Garnele

Rapunzelsalat

Walnussöl | Preiselbeeressig | Gänsebrustcarpaccio

Weißer Heilbutt

Flusskrebsschaum | Fenchelgratin | roter Reis

oder

Rehrücken

Waldpilze in Crème | Rotkohl- Spätzle | Apfel-Preiselbeeren

Christstollen-Crème Brûlée

4 Gänge: 59,00 € / Person



Weihnachtsbuffet

In den Festsälen „Graf von Limburg“ & „Styna von Eickel“ (1. Obergeschoss)

1. Weihnachtstag - 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr - Einlass ab 11:30 Uhr

sowie von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr - Einlass ab 17:30 Uhr

Suppe

Rinderbouillon mit feinsten Einlage oder Mandarinen- Kürbiscrème

Vorspeisen

Forellenfilet | Meerrettichschaum
Grönlandkrabben | Cocktailsauce
Vitello Tonnato
Roastbeef kalt | Remouladensauce
Rauchlachs | Senf-Dill-Sauce
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Variationen von Antipasti
Melonenvariation mit Serranoschinken

Salate

Tomaten-Mozzarella mit
Basilikumpesto
Geflügelsalat mit Mandarinen
Rindfleischsalat | Kürbiskernöl
Gurkensalat süß-sauer
griechischer Bauernsalat
Salatauswahl
Variationen von verschiedenen Dressings
Thunfischsalat

Warme Gerichte

westfälische Bauerngans in eigener Sauce | Entenbrust | Orangensauce
Sauerbraten vom Wildschwein | Apfel-Preiselbeeren | Jungschweinfilet in Pfefferrahmsauce
Lachs in Salzkruste | Senfsauce
Gefüllte Zucchini | Ratatouille | Schafskäse
Gemüsevariation | Rotkohl | Basmatireis | Butternudeln |
Thymiandrillinge | Kartoffelklöße | Semmelknödel | Kartoffelgratin

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce | Christstollencreme
Obstspieße | Schokoladenbrunnen | Götterspeise im Gläschen
Eiswagen | Bayrische Crème mit Fruchtmark | Obstsalat
Mousse von heller und dunkler Schokolade | Crème Brûlée
Panna Cotta mit Erdbeercoulis
Variationen von Festtagstörtchen

mit
weihnachtlicher
Klaviermusik

49,50 €/Person -

zzgl. aller Getränke

Weihnachtsbrunch

In den Festsälen „Graf von Limburg“ & „Styna von Eickel“ (1. Obergeschoss)
2. Weihnachtstag - 10:30 Uhr bis 15:00 Uhr - Einlass ab 10:00 Uhr

Frühstücksanteil

(kalt)

Cornflakes | Müsli | Knuspermüsli | Milch
Konfitüre | Quark | Joghurt
getrocknete Pflaumen | Aprikosen | Kirschen
Nutella | Honig
Brötchen | Brot | Stuten | süße Brötchen
Käseplatte | Frischkäse | Wurstaufschnitt
Butter

(warm)

Nürnberger | Speckscheiben | Rührei
Senf | Ketchup

Suppe

Rinderbouillon mit Klößchen und feinem Gemüse

Vorspeisen

Forellenfilet | Meerrettichschaum
Vitello Tonnato | Thunfischsauce
Rauchlachs | Honig-Senf-Dillsauce
hausgemachte Antipasti süß-sauer
Melonenvariation mit Rauchschinken
Roastbeef | Sauce Remoulade

Salate

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Waldorfsalat | Tafelspitz in Kürbiskernöl
Gurkensalat süß-sauer | Geflügelsalat
Wildkräutersalat | Variationen von verschiedenen
Dressings | griechischer Bauernsalat

Warme Gerichte

Ente & westfälische Bauerngans in eigener Sauce
Wildragout
Jungschweinfilet in Pfefferrahm
Lachs | Senfsauce
gefüllte Zucchini | Ratatouillegemüse | Schafskäse

Gemüsevariation

Basmatireis | Butternudeln | Rosmarindrillinge
Kartoffelklöße | Kartoffelgratin

Desserts

Lebkuchencreme | Weihnachtsbaum
Variationen von Festtagstörtchen
rote Grütze mit Vanillesauce | Obstplatte
Eisvariation | Crème Brûlée
Fruchtspieße am Schokoladenbrunnen

Im Preis enthaltene Getränke

Kaffee | Tee | Trinkschokolade | Orangensaft | Apfelsaft | Mineralwasser

39,00 € / Person

(weitere Getränke nach Ihren Wünschen -
diese werden zusätzlich berechnet)



Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ...



Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien
ein gesegnetes und frohes Weihnachtsfest und
für das Neue Jahr Gesundheit, Glück und Erfolg.

Ihre Familie Geißler & Leitner

sowie das gesamte Schloss Berge - Team



ADENAUERALLEE 103 · 45894 GELSENKIRCHEN
TEL.: +49 (0)209 1774-0 · FAX: +49 (0)209 1774-299
INFO@SCHLOSS-BERGE.DE · WWW.SCHLOSS-BERGE.DE

- Heiligabend bleibt unser Restaurant geschlossen -

Fragen Sie auch nach unseren Angeboten zum Jahreswechsel