



Advent & Weihnachten

im

Schloss Berge

2019

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, 1. Dezember 2019

2. Advent: Sonntag, 8. Dezember 2019

3. Advent: Sonntag, 15. Dezember 2019

4. Advent: Sonntag, 22. Dezember 2019

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

Mittwoch, 25. Dezember 2019

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

Donnerstag, 26. Dezember 2019

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 2019

im Restaurantbereich des Erdgeschosses

Amuse Gueule

Rotkohlsuppe

Crème Fraîche | geröstete Nüsse

Feldsalat

Kürbiskernöl | Preiselbeeressig | karamellisierter Ziegenkäse

Seeteufel

Hummersauce | Blattspinat | Drillinge

oder

Rehrücken

Preiselbeersauce | Rahmwirsing | Spätzle

Schokoküchlein

Spekulatiusmousse | Lebkucheneis

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, feines Gemüse

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
Blattsalate | Variation 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
Auberginenlasagne | Ratatouille | Schafskäse

Gemüsevariation | Rotkohl | Basmatireis | Butternudeln,
Thymiandrillinge | Kartoffelklöße | Semmelknödel

rote Grütze mit Vanillesauce | Christstollencreme mit Baumkuchen
Obstspieße | Schokoladenbrunnen | Götterspeise im Gläschen
Eiswagen | Vanillecreme mit Fruchtmark | Obstplatte
Mousse von heller und dunkler Schokolade | Crème Brûlée

Variation von Festtagstörtchen



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 Rauchschenken
Roastbeef, Sauce Remoulade

Salate

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
Waldorfsalat | Tafelspitz in Kürbiskernöl
Gurkensalat süß-sauer, Geflügelsalat
Wildkräutersalat, Variation von verschiedenen
Dressings | griechischer Bauernsalat

Warme Gerichte

Ente & westfälische Bauerngans in eigener Sauce
Sauerbraten vom Wildschwein
Jungschweinfilet in Pfefferrahm
Lachs in Salzkruste | Senfsauce
gefüllte Zucchini, Ratatouillegemüse, Schafskäse

Gemüsevariation

Basmatireis, Butternudeln, Rosmarindrillinge
Kartoffelklöße

Desserts

Lebkuchencreme
Variation von Festtagstörtchen
rote Grütze mit Vanillesauce, Obstplatte
Eisvariation, Crème Brûlée
Fruchtspießpalme am Schokoladenbrunnen

Im Preis enthaltene Getränke

Kaffee, Tee, Trinkschokolade, Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser

39,00 € / Person

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

mit
weihnachtlicher
Klaviermusik

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

