

Catering an den Weihnachtstagen 25. & 26. Dezember 2025:

Ab 10 Personen – Abholung & Lieferung bis 14.30 Uhr.



Festtags-Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe oder vegane Tomatensuppe
0.4 Liter pro Person **6,80 €**



Festtags-Gans

Gänsekeule und -brust mit feiner Orangensauce &
hausgemachtem Apfelrotkohl, dazu Kartoffelknödel
pro Person **31,50 €**

GGG – „Ganze Gans gefüllt“

Eine gefüllte Gans mit feiner Orangensauce & hausgemachtem
Apfelrotkohl, dazu Kartoffelknödel, ca. für 4 – 5 Personen **128,00 €**

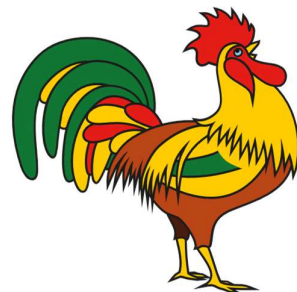
Wildgulasch

mit Lauch, Champignons und Möhren geschmort,
mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln
dazu Birne mit Preiselbeeren, pro Person **23,80 €**



Landhaus Meinkingsburg

Hotel • Restaurant • Saal • Catering



Wildbraten

mit gebratenen Waldpilzen, dazu Wacholder-Rahmsoße mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln, dazu Birne mit Preiselbeeren, pro Person **28,80 €**



Rouladen

Rinderrouladen in eigener Soße, hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln, pro Person **28,50 €**

Geschnetzeltes & Schnitzel

Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Rahmsauce
Schweinschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, Salzkartoffeln, Spätzle oder Reis
dazu Buttergemüse mit Sauce Hollandaise, pro Person **20,80 €**

Vegane Kohlrouladen

gefüllt mit Pilzen, Gemüse & Reis, dazu Salzkartoffeln, pro Person **19,50 €**

Dessert im Glas

Feine Mousse au Chocolat, Bayerische Creme, mit Sahne und Soße, pro Person **6,50 €**



Ihr Team vom Landhaus Meinkingsburg

Tel. 05027 - 766 / Email: info@meinkingsburg.de