



Weihnachtspakete 2024

kalt & küchenfertig verpackt – zu Hause nur noch erwärmen und genießen

Vorbestellung bis
17.12., 20 Uhr

Abholung am
23.12. von 16 – 20 Uhr und
24.12. von 8 – 10 Uhr

Wie funktioniert's?

Sie stellen sich ihr individuelles Menü zusammen. Ganz egal, ob nur Hauptgang, ob Suppe und Hauptgang oder ein ganzes Menü.

Sie haben die Wahl.

Die Gerichte werden vakuumverpackt und müssen zu Hause nur noch aufgewärmt / fertig gekocht werden.

Suppen zur Auswahl:

Leberknödelsuppe mit Profiteroles

Silvanerrahmsüppchen mit Zimtkrusterln

Für 2 Personen	Für 4 Personen	Für 6 Personen
9,5 €	18 €	27,5 €
10 €	19 €	29 €

Hauptgänge zur Auswahl:

½ gebratene Ente mit Kartoffelknödel und Wirsing

Gänsebrustfilet mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Wildgulasch Hubertus Art von Reh & Wildschwein mit Spätzle und Blaukraut

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

Geiselwinder Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Zarte Kalbsröllchen gefüllt mit Karotte und Lauch in Rahmsoße, dazu Spätzle (2 Röllchen pro Portion)

44 €	87 €	131 €
52 €	103 €	155 €
34 €	67 €	101 €
36 €	71 €	107 €
32 €	63 €	95 €
40 €	79 €	119 €

Dessert zur Auswahl:

Spekulatius-Tiramisu

10 €	19 €	29 €
------	------	------

Hotel-Restaurant
S t e r n

Historischer Gasthof in Franken



Familie
Ulrike & Helmut Rückel
Marktplatz 11
96160 Geiselwind
Tel. 095 56/2 17
anfragen@hotel-stern-geiselwind.de
www.hotel-stern-geiselwind.de

Hotel-Restaurant Stern • Marktplatz 11 • 96160 Geiselwind

Auf Vorrat:

Glas Rahmsoße 300 ml	2,5 €
Glas Calvadosrahmsoße 300 ml	2,5 €
Glas Pfeffer-Rahmsoße mit grünem Pfeffer 300 ml	2,7 €
Glas Sauerbratensoße 300 ml	2,5 €
Glas Geflügelsoße 300 ml	2,7 €

Als Wegbereiter (kalt & vakuumverpackt):

Portion Spätzle	3 €
Portion Blaukraut	2,5 €
Portion Wirsing	3 €
Portion Kartoffelknödel (2 Stück, roh)	2,5 €
Portion Kartoffelsalat	2,5 €