



# Weihnachtspakete 2025

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

Vorbestellung bis  
16.12., 20 Uhr

Abholung am  
23.12. von 9 – 20 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

Ab  
2 Portionen

10 €

10 €

## 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)

45 €

52 €

36 €

36 €

34 €

46 €

# Hotel-Restaurant Stern

Historischer Gasthof in Franken



Familie  
Ulrike & Helmut Rückel  
Marktplatz 11  
96160 Geiselwind  
Tel. 095 56/2 17  
[anfragen@hotel-stern-geiselwind.de](mailto:anfragen@hotel-stern-geiselwind.de)  
[www.hotel-stern-geiselwind.de](http://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 €