

LINDNER
HOTELS
& RESORTS

festtagskulinarik



weihnachten
silvester

Dienstag, 24. Dezember 2024
Dienstag, 31. Dezember 2024

Weihnachten in Boltenhagen

Feiern Sie Weihnachten im Lindner Hotel Boltenhagen! Genießen Sie ein festliches Buffet inklusive Begrüßungsgetränk. Lassen Sie sich von weihnachtlichen Köstlichkeiten verwöhnen und erleben Sie zauberhafte Stunden in gemütlicher Atmosphäre.

● 89,00 € P. P.

Silvester in Boltenhagen

Feiern Sie Silvester im Lindner Hotel Boltenhagen! Freuen Sie sich auf ein festliches Galabuffet, ein Begrüßungsgetränk, Mitternachtssnack, Live-Musik und ein spektakuläres Feuerwerk. Weitere Details zum Programm folgen. Starten Sie das neue Jahr unvergesslich!

● 199,00 € P. P.

weihnachten

Dienstag, 24. Dezember 2024

Buffet

Wildpastete mit Joghurt Aniscreme
auf Mandarinen Chicoreesalat

Süß-sauer eingelegte Lammhüfte
mit Rotweinschalotten

Geräucherte Entenbrust
und Geflügelpraline an Waldorfsalat

Rosa Roastbeef
mit Granatapfeldip

Fenchelsalami
und südländische

Schinkenspezialitäten
mit gegrillter Paprika

Miesmuscheln
aus dem Chili- Weißweinsud

Eingelegter Bratzander
auf Kirschtomaten

Shrimpsalat
auf Orangenchiffonade

Avocado Krebsterrine
mit geräuchertem Heilbutt und Lachs

Maronen Portweinsüppchen
mit Wildschweinschinken

Lachs

Zander

gratinierte Austern

Entenkeule

Hirschrücken

Kalbshüfte

Waldhonig-Karotten

Rotkohl

Spitzkohl

Mecklenburger Krapfen

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Glühweinjus

Krustentiersauce

Vegane Edamame Falafel

auf geschmolzenen Vanilletomaten
und grünem Spargel

Weihnachtliche Reise

durch unsere Patisserie mit

Lebkuchenmousse

Schokoladen Profitero

Himbeer-Pistaziensandwich

winterliche Eisbar

Internationale Käseauswahl

mit Grissini und Feigensenf

● 89,00 € P. P.

LINDNER HOTEL

BOLTENHAGEN



silvester

Dienstag, 31. Dezember 2024

Buffet

Gratinierte Austern
und Austern natur

Hamburger Räucherfischvariation
mit Heilbutt, Lachs, Makrele & Sprotten

Pochierter Lachs
mit Wasabi-Meerrettich und Kaviar

Fisch und Krustentierterrinen
mit Avocadosauce

Antipastiauswahl
von Wiesen und aus dem Meer

Südländisches Salami & Schinkenbrett
mit Melone und Grissini

Ente à l'orange
mit Feigenchutney und Geflügelpralinen

Wachtelbrust und Keule
auf Belugalinsen

Rosa Hirschrücken
mit Preiselbeer-Sauerrahm

Waldpilz-Anissuppe

Vegane Wraps
mit Falafel und Pilzhummus

Gebratenes Filet
von Marlin und Lachs

Flambierter Seeteufel

Schalen und Krustentier Pot au Feu
mit Meeresspargel

Tranchen
vom rosa Rinderrücken

Gebratene Brust
vom Schwarzfederhuhn

Beta Sweet Karotten
Ringelbete

Rosenkohl

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Steinpilz-Gnocchi in Rahm

Vegane Safran-Perlgrauen
mit Rote Bete und Pak Choi

Weihnachtliche Reise
durch unsere Patisserie mit

Schokoladencannelloni
gefüllt mit Kirsch-Marzipancreme

Tiramisu

Profiterole

Birnen-Karamellcrème

Macarons

Petit Fours

Veganes Soja-Schokoladen-Orangenmousse

Internationales Käsebrett

● 199,00 € P. P.

RESERVIERUNG

Tel +49 388 253 840