

MARTINSGANSBUFFET 2025

GANS KÖSTLICH

Euro 54,00 pro Person

Herbstliche Caprese mit Kaki und Büffelmozzarella,
Geflügelleberterrinen mit Portwein,
Rote-Beete-Salat und
Mausöhrchen mit geräucherter Gänsebrust und karamellisierter Birne,
dazu Cranberry-Orangen-Brot

Klare Gänseuppe mit Wan Tans und
Püreesuppe vom Kronprinzen mit gerösteten Kürbiskernen

Ofenfrische Martinsgans vom
Hof Wachtendorf (Immer, Ganderkesee) auf Orangenspitzkohl,
confierte Gänsekeulen auf Rahmwirsing,
Orangensauce, Cassissauce und Zwiebelconfit,
Apfel-Rotkohl, Fenchel-Quitten,
Aprikosenklöße, Brezelknödel und
Rosinen-Marzipan-Brotfüllung

Kürbis-Cheesecake mit Butter-Scotch-Sauce,
Maronentiramisù und
Apfel-Schokoladen-Crumble mit Vanillesauce



UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DAS MARTINSGANSBUFFET

Liebe Gäste,

leider haben wir die vergangenen Jahre feststellen müssen, dass viele angemeldete Gäste nicht erschienen sind, daher werden wir für mehr Planungssicherheit wieder Vorkasse nehmen.

Unsere Vorkasse beträgt für dieses Jahr Euro 27,00 pro Erwachsenen.

Bei einer Stornierung erfolgt keine Erstattung.

Es bleibt Ihnen vorbehalten, einen geringeren Schaden nachzuweisen, selbstverständlich können Sie jederzeit Ihre Reservierung auf Dritte übertragen.

Bitte reservieren Sie ausschließlich online über unser Buchungsportal.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Ihr Brüers-Team

