

MARTINSGANSBUFFET 2026

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 Gänsesuppe mit Wan Tans und
Püreesuppe vom Kronprinzen mit
gerösteten Kürbiskernen

am Buffet tranchiert:

Martinsgans aus dem Oldenburger Land 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 30,00 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

