



KULINARISCHER KALENDER 2021 Mai – Dezember



JEDEN SONNTAG

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

„Familien-Bufferf“



Wir bieten Ihnen:
Saisonale Suppe

Kalte Vorspeisen,
reichhaltiges Salatbuffet

3 warme Hauptgerichte
1 Fischgericht
1 vegetarisches Gericht

Dessertbuffet

für nur 32,50 € pro Person

Kinder ermäßigt:
von 4-7 Jahren 8,-€ / von 8-12 Jahren 16,-€

Reservierung:

06351- 124703

info@waldhotel-eisenberg.de

www.waldhotel-eisenberg.de

MAI / JUNI

„Mein Spargel ist der leckerste“



Genießen Sie bei uns den ersten frischen Spargel aus Eisenberg in verschiedenen Variationen...

„Muttertagsbuffet“

am 10. Mai 2020



Große Auswahl an Vorspeisen,
Frühlingsgerichten und Desserts

35,- € pro Person

-bitte rechtzeitig reservieren-

JULI / AUGUST / SEPTEMBER

„Steak & Meer“



Mit Gerichten „Frisch vom Grill“
schmeckt der Sommer am besten

„Pfifferlinge“

ab August



Spezialitäten aus der Sommerküche

„Lammwochen“

17. September bis 03. Oktober
Gerichte rund ums
Donnersberger Merinolamm

Lamm-Fest im Hofgut Neumühle
am 19. September

OKTOBER

„Sie kleiner Wildfang“

ab 1. Oktober



Wir servieren Ihnen klassische und
kreative Wildgerichte.

NOVEMBER

„Gänsezeit“

ab 01. November 2020



1 ganze Gans am Tisch tranchiert mit
Rotkohl und Klößen

105,- € (für 4 Personen)

DEZEMBER

„Festliches Weihnachtsbuffet“



am 25.+26. Dezember ab 11:30 Uhr

35,- € pro Person

„Silvester-Gala-Buffer“

31. Dezember



Silvester Gala-Buffer in stilvollem
Ambiente. Lassen Sie das Jahr mit
besten Speisen und hervorragenden
Weinen ausklingen. Feiern Sie mit uns
den Start ins neue Jahr!

„All inclusive“ 115,- € pro Person