



Nachfolgend finden Sie unsere heurigen Weihnachtsmenus. Sollten Sie Fragen oder Änderungswünsche haben, geben Sie uns gerne Bescheid.

Wenn alles passt, empfehlen wir aus der Erfahrung heraus, dass Sie als Organisator, die Vorauswahl der Hauptgänge für Ihre Gruppe treffen. Bitte entscheiden Sie sich für maximal 3 Hauptgänge (+vegetarisch). Erst aus der von Ihnen getroffenen Vorauswahl, wählen dann die Teilnehmer Ihrer Veranstaltung aus.

Wir möchten höflich darauf hinweisen, dass wir eine Liste mit der Anzahl der einzelnen Hauptgänge / Desserts spätestens 1 Woche vor dem Termin benötigen, ansonsten behalten wir uns Änderungen des Menüs vor.

Der Menüpreis beträgt 39,50 Euro.

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich sehr gerne zur Verfügung – ein kurzer Anruf unter der Telefonnummer 0221-425954 genügt schon. Sollten wir unter der Nummer nicht erreichbar sein, sprechen Sie uns einfach auf das Band und wir rufen Sie so schnell wie möglich zurück, oder schicken Sie uns eine Mail an:

mail@essers-gasthaus.de

Weihnachtsmenü 2019

Vorspeise

Vorspeisenvariation (nicht nur, aber auch für Vegetarier geeignet)

Hauptspeise - bitte entscheiden Sie sich für max. 3 Gerichte

!!! die genaue Anzahl der gewünschten Hauptgerichte benötigen wir eine Woche vor Ihrer Veranstaltung

- Gulasch mit Semmelknödel und grünem Salat
- Polarsaibling mit cremigem Kartoffel-Lauch-Gemüse
- Eifler Kaninchenkeule mit pikantem Kürbisgulasch
- Hendlbrust mit Perlgraupen-Sellerie-Zitronen-Risotto
- Haxenfleisch vom friesischen Salzwiesenlamm mit Wirsing und Kartoffelpüree
- Rote Bete Knödel mit cremigem Apfel-Lauch-Gemüse und Kren (vegetarisch)

Dessert

!!! die genaue Anzahl der gewünschten Nachtische benötigen wir ebenso eine Woche vor Ihrer Veranstaltung!

- Zimtparfait mit Zwetschkenröster
- Orangen-Grieß-Nockerl
- Weihnachtlicher Schokokuchen
- Käseteller Käse Kober

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, nachfolgend angeführt.

Gerne können wir für Ihre Gäste / Mitarbeiter eine Weihnachts- Schokolade der steirischen Schokoladen Manufaktur Zotter besorgen – auf Wunsch auch personalisiert.



*Vielen Dank für Ihr Interesse und beste Grüße aus Ehrenfeld!
Andreas Esser & Iris Giessauf
Essers Gasthaus*

Unsere Lieferantenliste

Kaninchen: Lapinchen, Familie Lammers, Euskirchen

Lamm: Friesisches Salzwiesenlamm

Polarsaibling: Atlantic Fisch Partners, nachhaltige Küstenfischerei, Island –
zertifiziert, ökologisch

Eier: Hof Alpermühle, Bergisches Land

Käse: Kober Käsefeinschmeckerei, Besdorf – Deutscher Rohmilchkäse aus
ökologischer Erzeugung

Schokolade: Steirische Schokoladenmanufaktur **Zotter** –
handgeschöpfte Schokolade aus Riegersburg

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen:

- Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Fünf Tage vor Veranstaltung sind die Kosten für das Essen auf unserem Konto fällig
Sparkasse Köln / Bonn IBAN DE44370501980001292051
- Skonti und Zahlung mit Kreditkarte sind ausgeschlossen.
- Der Restbetrag der Rechnung ist sofort nach Rechnungseingang fällig.
- Änderungen der Personenzahlen sind bis drei Werktagen vor Beginn der
Veranstaltung möglich.
- Bei einer Stornierung des Gesamtauftrages seitens des Auftraggebers stellen
wir folgende Summe des vereinbarten Bruttoauftragswertes in Rechnung:
 - Stornierung 14 Tage vor der Veranstaltung 20 %
 - Stornierung 8 Tage vor der Veranstaltung 40 %
 - Stornierung 3 Tage vor der Veranstaltung 80 %