

# 1. OPTIONAL - Rahmenprogramm vor dem gemütlichen Weihnachtsessen im Kerstins.

Der Preis für ein mögliches Rahmenprogramm im Vorfeld zur Weihnachtsfeier im Kerstins wird Ihnen individuell entsprechend der gewünschten Personenzahl angeboten.

Hier sehen Sie ein Preisbeispiel für bis zu 10 Leuten für das Schnuppergolfen mit Glögg-Empfang auf der Driving-Range.

Alternativ stehen zur Wahl: Baumschlagen in der Weihnachtsbaumschonung mit Schwedensnaps aus dem Bauchladen/Lesung einer humorig-sarkastischen Weihnachtsgeschichte mit Häppchen und einem guten Wein in der Bücherstube Draht n Alt-Wetter

Die Anfahrt ist in Taxi-Bussen organisierbar oder mit eigenem PkW, was aber weniger lustig ist.

## **Beispiel-Rahmenangebot 1: SCHNUPPERGOLFEN**

Die Kosten hierfür geben wir an die Golfanlage weiter, daher ist dieses Angebot völlig unabhängig von unserer Kernleistung - Ihrem Weihnachtsessen mit Glögg- oder Snaps-Empfang auf unserer illuminierten Terrasse in Wengern zu verstehen.

Das Schnuppergolf-Angebot enthält die Miete für die Driving-Range-Hütte (überdachter Abschlagplatz), das Trainer-Honorar sowie die Flutlichtanlage, damit Sie auch sehen können, wo Ihre Bälle landen. Es entstehen dabei Fixkosten von 250 EUR für eine Gruppe von bis zu 10 Golfern.

Dazu käme ein durch uns organisierter Glögg-Empfang in der Driving-Range-Hütte. Die Kosten für Zeitaufwand und 2 Glas original schwedischen Glögg (mit und ohne Alkohol) lägen bei 49,50 EUR

---

**Nun zu unserem KERNANGEBOT - Ihrem WEIHNACHTSESSEN im Kerstins.:**

## 2. Ihr Weihnachtsessen im Kerstins. svenska restaurang.:

Selbstverständlich haben Sie alle Möglichkeiten - Sie können auch à la carte essen. Unsere brandneue Karte finden Sie auf unserer homepage [www.kerstins-essen.de](http://www.kerstins-essen.de).

Für ein abgesprochenes Essen finden Sie hier ein Musterangebote in 3 Preisklassen. (Natürlich gibt es auch innerhalb der Preisklassen noch Variationsmöglichkeiten, die wir gerne nach Ihren Vorstellungen noch abstimmen können.):

Ich schlage ein Drei-Gang-Menü vor mit einem **Glögg-Empfang als Starter an der Glögg-Bar** auf unserer illuminierten Winterterrasse mit Blick auf die historische Dorfkirche.

Glögg-Empfang: 2 Glas Glögg à 0,3l (mit und ohne Alkohol), inkl. Bedienung an unserer Glögg-Bar EUR 8,00 p. P.

Snaps-Empfang: 2x 4 cl Akvavit, Kräuterlikör oder Birnenlikör mit Cognac versetzt: EUR 9,00 p.P.

Hier die **Menüvorschläge** - ein Angebot als Buffet ist je nach Gästezahl auch möglich):

# Menüvorschläge (mit Preisstaffelung)

## MENÜ-RABATT: EUR 3,50 p. P.

(Bei gemeinsamer Suppe und Dessert in Kombination mit 1-2 Hauptgängen zur Wahl (bitte Auswahl vorab))

### VORSUPPEN: (Preis pro Suppe EUR 4,50)

- > Kartoffelcrème mit Speck- oder Kräutercroutons
- > Riesling-Sauerkrautsüppchen mit Speckcroutons
- > schwedische Wirsingcrème mit Schinkenstreifen
- > Kürbiscrème mit gerösteten Kürbiskernen und Kräuteröl
- > schwedische Rote Suppe: Rotkohl/Rote Bete/Brotcroutons

### Hauptgänge (Preis pro Hauptgang: EUR 9,50 - 15,50)

- > schwedischer Weihnachtsschinken: gepökelter Schweineschinken/Honig-Senf-Kruste/Brunkål (schwedischer Braunkohl, süß-sauer)/Kartoffelstampf (12,50)
- > schwed. Rindfleischbällchen Köttbullar/Peiselbeerrahm / Kartoffelstampf (12,50)
- > Westfalenschnitzel: paniertes Schweineschnitzel/braune Schmorapfelfoße/krosses Blutwurstgeröstle/Apfel-Kartoffelstampf/Schmorzwiebeln (13,50)
- > westfälische Rinderroulade, mit Senf und Gurken gefüllt, an ihrer Soße/Apfelrotkohl/Kartoffelstampf (14,50)
- > schwarze Bandnudeln mit Bolognese vom Wildschwein (15,50)
- > VEGETARISCH:  
nordisches Risotto: rahmige Graupen/Zwiebeln/Lauch/Riementang (12,50)
- > VEGAN:  
Teigtaschen gefüllt mit Rote Bete und Meerrettich, Rote Bete-Dipp (9,50)

### Hauptgänge (Preis pro Hauptgang: EUR 18 bis 22)

- > frisches Lachssteak an Weißweinsauce/Kürbisdip/Drillinge/bunte Karotten (18,50)
- > geschmorte Gänsekeule an Schmorobst-Ratatouille, Zimtrötkohl, Kartoffelklößen oder Semmelknödeln (21,50)
- > Elch- oder Renragout (nach Verfügbarkeit) in Cranberryrahm/Kartoffelklöße/ Apfelrotkohl (21,50)

### Hauptgänge (Preis pro Hauptgang: EUR 25 bis 35)

- > Entrecote vom Sauerländer Weiderind/Västerbotten-(Käse-)Chip/Schmortomaten/Wirsingstampf (25,50)
- > 2erlei Nordmeeresfisch (nach Tagesangebot, zum Beispiel Filets vom Heilbutt oder Kabeljau oder Hecht) & Lachs, Rote Bete-Kartoffelstampf, frische bunte Möhren (EUR 24,50, als 3erlei Fisk = 26,50)
- > Rentierfilet, kurzgebraten, an Schmorobst-Ratatouille, Zimtrötkohl, Kartoffelstampf oder -klöße (37,00)

### Desserts (Preis pro Dessert: EUR 7,50 bis 9,50)

- > Trilogie im Weckglas: Westalen trifft Skandinavien:  
westfälisches Bauernmädchen-Rote Grütze-dänische Buttermilchsuppe mit frischen Beeren & karamellisierten Haferflocken (7,50)
- > Kladdkaka: Schwedisches Schokoküchlein an süßem Schmand/frische Blaubeeren/ 1 Kugel Eis (7,50)
- > Trilogie von selbst gemachtem Schwedeneis: Kladdkaka, Salzkaramell, Baubeere/Kladdkaka (9,50)