



OLDENBURGER GRÜNKOHLESSEN 2024

Freitag & Samstag 19.01.-16.03.2024 mit Disco & Tanz

UNSER MARKENZEICHEN:

Das Kohlessen kommt aus unserer brühwürfelfreien CUP-Küche. Das heißt, es wird von qualifizierten Köchen ohne Zusätze zubereitet. Die Fleischwaren beziehen wir aus der Region. Für diejenigen, die keine Kohlliebhaber sind, hält unser Chefkoch Thomas Arndt Alternativen bereit (*Bitte vorher anmelden*):

- Veganes Geschnetzeltes Züricher Art / Champignons / vegane Sauce / Meersalzkartoffeln / veganer Sahnespitzkohl – Kürbissuppe & Beerengrütze sind vegan
- Heimisches Hähnchenbrustfilet / leichte Kräutersauce / Meersalzkartoffeln / regionaler Sahnespitzkohl

ABLAUF:

Ab 17:30 Uhr Einlass

Suppe: Gruppenweise ab ca. 17:45 Uhr, Buffet: ab ca. 18:15 Uhr

Tanz ab ca. 19:30 Uhr

Ende 0:00 Uhr

ALLES SELBSTGEMACHT:

Am Tisch serviert

Kürbiscremesuppe

Buffet

Oldenburger Grünkohl mit Lüttje Pinkel / Kochwurst / gestreiftem Speck / Kassler Salzkartoffeln & Bratkartoffeln

Dessert

Beerengrütze mit Vanilleschmand

GETRÄNKEAUSWAHL:

Bier vom Fass / Flaschenbiere / Weizen / Alkoholfreie Biere

Wodka / Weinbrand / Havana Club / Jim Beam / Roter / Grüner / Sauer Power / Korn /

Gin / Berliner Luft / Jägermeister / Ramazzotti

Prosecco / Weißwein / Rotwein

Kaffee / Tee

Weitere Getränke: 50% vom Kartenpreis

Infos / Anmeldung: www.mueggenkrug.de