

Benters Schlemmerkalender

September bis Dezember 2019

Unsere Öffnungszeiten

Montag & Dienstag	Ruhetag
ausgenommen Feiertage	
Mittwoch – Samstag:	17 – 23 Uhr
Sonntag & Feiertage:	12 – 20 Uhr

Für Feiern ab 15 Personen öffnen wir auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

Von Mittwoch bis Sonntag sind wir ab 10.00 Uhr für Sie telefonisch erreichbar unter: 05302/6033

**Sonntag, 01.09.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr
(nur mit Reservierung)**

„Familienbuffet“

Benters little Italy

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Antipasti

Steaks vom Rind, Schwein und Pute

selbstgemachte Grillsaucen

Maccaroni Stroganoff

mit Fleischbällchen und Champignonsauce

Penne Amatriciana

mit Speck, Zwiebeln und scharfe Tomatensauce

Lasagne classico

Ofenkartoffeln und Sour Cream und Kartoffelecken

Panna Cotta mit Fruchtsauce

pro Person: 21,90

Kinder bis 5 Jahre werden zum Buffet eingeladen.

Sonntag, 01.09.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Surf & Turf“

Steaks & Riesengarnelen

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Coleslaw „american Style“

gegrillte Black Tiger Riesengarnelen

Steaks von Rind, Schwein und Pute

Knoblauchbrot, Kartoffelecken

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

selbstgemachte Aioli, BBQ Sauce und Kräuterbutter

Früchtequark

pro Person: 22,90

Mittwoch, 04.09.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 18.09.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 02.10.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 16.10.2019 ab 17.00 Uhr

Sonntag, 20.10.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Mittwoch, 30.10.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 13.11.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 27.11.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 11.12.2019 ab 17.00 Uhr

Sonntag, 29.12.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

An den Sonntagen laden wir Kinder bis 5 Jahre zum Buffet ein.

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Beuters Spareribs & Bier Buffet“

Spareribs mit BBQ Marinade

Spareribs mit Bier Marinade

Spareribs mit Sweet Chili Marinade

Maiskolben

Pommes frites, Kartoffelecken

frische Rohkost und Salate

inklusive Bierverzehr

pro Person: 29,29

Unsere Biersorten:

Bayreuther Hell (vom Fass)

Bitburger alkoholfrei 0,0% vol

Aktien Zwickel (vom Fass)

Maisel`s Hefe alkoholfrei, Maisel`s Hefe hell (vom Fass)

Maisel`s dunkel, Maisel`s kristall

Citrilla Weizen Craftbeer 6,0%vol., Malzbier

Termine:

Donnerstag, 05.09.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 31.10.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 04.12.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„ProbierMahl Bier“

Freitag 06.09.19 ab 18.00 Uhr

Biertasting/Seminar mit Andre Laube

**Testet verschiedene Biersorten,
erfahrt mehr über Euer Lieblingsgetränk.**

Maisels & friends

**Lasst euch kulinarisch mit einem 4Gang Menü,
passend zu der Bierreise begeistern.
Zum Abschluss wollen wir mit euch gemeinsam
Biercocktails auf unserer schönen Terrasse genießen.**

Preis pro Person 33,33 all in. Karten nur im Vorverkauf.

Ihr müsst euch allerdings ran halten.

Wir haben nur begrenzt Plätze frei.

Das Menü:

**Vallstedter Bruschetta – geröstetes Petersbrot mit
Leberwurst, Zwiebeln und Gurke**

**Spanferkelbraten mit getrüffelter Rotweinjus,
Sauerkraut und Kartoffelgratin**

**Lauwarmer Schokokuchen mit Erdbeereis
Käsebrett**

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 08.09.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Lieblinge auf dem Buffet“

Tomatencremesuppe

frische Rohkost und Salate

Selbstgebackenes Weißbrot mit Aioli

Spanferkel

**mit getrüffelter Rotweinjus, Sauerkraut und
Kartoffelgratin**

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

mit Preiselbeeren und Pommes frites

Nordische Matjesfilets

Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

Currywurstpfanne mit Pommes frites

(Currywurst von Fleischer Brandes aus Vallstedt)

pro Person: 20,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Großes bayrisches Schwaukerl-Buffer“

Bayrische Leberknödelsuppe

frische Rohkost und Salate

Leberkäs mit Bratkartoffeln

Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle

Weisswurst, Laugenbrezel, Obatzda

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

**Spanferkel, Schweinshax'n mit Bayrisch Kraut
und Kartoffelklöße**

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

pro Person: 20,90

Termine:

Mittwoch, 11.09.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 03.10.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Donnerstag, 12.09.2019 ab 17.00 Uhr

„Pfiffige Pfifferlinge“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Blattsalate mit marinierten Pfifferlingen

Pfifferlinge in Rahmsauce

und

mit Speck und Zwiebeln gebraten

Pfifferlings – Rührei

Linguine mit Pfifferlingen und Sherrytomaten

Hähnchenbrustfilet

Schweineschnitzel

mit Rösti, Bratkartoffeln

und Butterschwenkkartoffeln

Preis pro Person: 23,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 15.09.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr
(nur mit Reservierung)**

„Familienbuffet“

„Rund um die Kartoffel“

Currykartoffelsuppe

frische Rohkost und Salate

Ofenkartoffeln gefüllt mit Spinat und Käse

Ofenkartoffeln gefüllt nach „St. Moritz Art“

Bratkartoffeln mit Spiegelei

Steaks von Rind und Pute

mit Rosmarinkartoffeln und Grillsaucen

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Dip

Schweineschnitzel

Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella

Kuchen vom Blech mit Vanillesauce

pro Person: 21,90

Kinder bis 5 Jahre werden zum Buffet eingeladen.

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Beuters Fleischtöpfe“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsauce

Putengeschnetzeltes in Tomatencurry mit Reis

Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl

und Kartoffelklößen

Geschnetzeltes in Chili – Pfeffersauce

Wirsinggemüse und Kroketten

dunkle Mousse

pro Person: 21,90

Termin:

Donnerstag, 19.09.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 14.11.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 22.09.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Lieblinge auf dem Buffet“

**Paprika-Ingwersuppe
frische Rohkost und Salate**

**Rinderbäckchen mit Karotten-Ingwergemüse,
getrüffelter Rotweinjus und Kartoffelpüree**

**Pfeffertopf
Schweinefiletspitzen mit grünen Bohnen und
Kartoffelecken**

**Hirschbraten mit selbstgemachtem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen**

**Schweineschnitzel
mit Pfifferlingssauce und Bratkartoffeln**

pro Person: 22,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

Mittwoch, 25.09.2019 ab 17.00 Uhr

„Schnitzel, Steaks & Co“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Schweizer Sahneschnitzel

Zwiebelschnitzel

Paprikaschnitzel

Hüftsteak mit Pfeffersauce

Schweinerückensteaks mit Tomaten-Currysauce

Salzkartoffeln

Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Bratkartoffeln

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

pro Person: 21,90

Termin:

Mittwoch, 25.09.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Herbst-Buffer“

Maronencremesuppe

frische Rohkost und Salate

Hirsch- und Wildschweinbraten

Rinder- und Krustenbraten

verschiedene Saucen

Waldpilzragout

Apfelrotkohl

Kürbis-Paprikagemüse und Rosenkohl

Kartoffelklöße, Spätzle und Salzkartoffeln

Dessert: dunkle Mousse

Preis pro Person: 21,90

Donnerstag, 26.09.2019 ab 17.00 Uhr

Sonntag, 27.10.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Am Sonntag laden wir Kinder bis 5 Jahre zum Buffet ein.

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Typisch amerikanisch“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Steaks von Rind, Schwein und Pute

verschiedene Grillsaucen und Sour Cream

Spareribs, Hamburger und Lammburger

Hot Dogs mit gerösteten Zwiebeln

gegrillte Maiskolben und Tomaten

Ofenkartoffeln, Kartoffelecken und Weißbrot

Candy und Salty Bar

pro Person: 21,90

Termine:

Sonntag, 29.09.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag laden wir Kinder bis 5 Jahre zum Buffet ein.

Mittwoch, 23.10.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 20.11.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

Sonntag, 06.10.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Lieblinge auf dem Buffet“

Waldpilzcremesuppe
frische Rohkost und Salate

Jägerschnitzel
Schweineschnitzel mit Champignonsauce
und Pommes frites

Rumpsteak
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

Räucherlachs
mit selbstgemachten Rösti und Senfdilldip

Spanferkel
mit Sauerkraut und Kartoffelgratin

Pro Person: 21,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Lockruf des Waldes“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Hirsch- und Wildschweinbraten

Hirschschnitzel in Mandelpanade

Holzfüllersteak mit geschmorten Zwiebeln

Wirsinggemüse, Rotkohl

Waldpilzragout und Rosenkohl

Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person: 21,90

Termin:

Mittwoch, 09.10.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 24.10.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Beuters Burger & Bier Buffet“

Burger von der Rinderhüfte

Lammburger

Hirschburger

Fischburger

Red beans Chili Burger (vegetarisch)

mit Aioli, BBQ Sauce, Birnensenf, Preiselbeeren

Bacon, Schmorzwiebeln, frittierte Karotten

Käseauswahl

Pommes frites, Kartoffelecken, Süßkartoffelpommes

frische Rohkost und Salate

inklusive Bierverzehr

pro Person: 33,33

Unsere Biersorten:

Bayreuther Hell (vom Fass)

Bitburger alkoholfrei 0,0% vol

Aktien Zwickel (vom Fass)

Maisel`s Hefe alkoholfrei, Maisel`s Hefe hell (vom Fass)

Maisel`s dunkel, Maisel`s kristall

Citrilla Weizen Craftbeer 6,0%vol., Malzbier

Termine:

Donnerstag, 10.10.2019 ab 17.00 Uhr

Donnerstag, 07.11.2019 ab 17.00 Uhr

Mittwoch, 18.12.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Rouladen-Buffer“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Rinderrouladen klassisch gefüllt

Vegane Kartoffelroulade mit mediterranen Gemüse

Hähnchenrouladen mit Tomate/Mozzarella

Kohlrouladen mit Mettfüllung

mit Selbstgemachtem Apfelrotkohl und

Kartoffelklößen

Spätzle und Salzkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person: 20,90

Termine:

Sonntag, 13.10.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Kinder bis 5 Jahre laden wir zum Buffet am Sonntag ein.

Mittwoch, 06.11.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Schnitzel, Gulasch & Geschnetzeltes“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Schweine- und Putenschnitzel

Champignon- und Paprikasauce

Geschnetzeltes vom Rind mit Pfeffersauce

Geschnetzeltes vom Schwein in Sc. Bearnaise

Hirschgulasch

bunte Gemüseauswahl

Kartoffelecken

Spätzle und Salzkartoffeln

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

pro Person: 20,90

Termine:

Donnerstag, 17.10.2019 ab 17.00 Uhr

Sonntag, 03.11.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Am Sonntag laden wir Kinder bis 5 Jahre zum Buffet ein.

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 10.11.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr
(nur mit Reservierung)**

„Familienbuffet“

**Gänsebraten aus dem Ofen
Gemüsecremesuppe
frische Rohkost und Salate
Gänsebrust und Gänsekeule
mit Apfelrotkohl
geschmorten Bratäpfeln
und Preiselbeeren
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln**

Dessert:

Vanillepudding mit Himbeersauce

Preis pro Person: 23,90

Kinder bis 5 Jahre laden wir zum Buffet ein.

Sonntag, 10.11.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 17.11.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr
(nur mit Reservierung)**

„Lieblinge auf dem Buffet“

**Niedersächsische Hochzeitssuppe
frische Rohkost und Salate**

**Entenbrust
mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin**

**Schlemmerdeelpfanne
Schweinemedallions in Champignonsauce mit
Blumenkohl und Brokkoli, Kartoffelrösti**

**Hirschbraten mit selbstgemachtem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen**

**Braunkohl mit frischer und geräucherten Bregenwurst,
Kasselerbraten und Bratkartoffeln**

pro Person: 22,90

Änderungen sind uns vorbehalten.

Donnerstag, 21.11.2019 ab 17.00 Uhr

„Braunkohlbuffet“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

frischer, regionaler Braunkohl

(von Bauer Wiedemann aus Bettmar)

mit regionaler, geräucherter und frischer Bregenwurst

(von Fleischer Brandes aus Vallstedt)

Kasselerbraten

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

pro Person: 15,30

inklusive Getränke:

Hausweine, Bier und alkoholfreie Getränke

(ausgenommen Heißgetränke und Cocktails)

pro Person: 29,90

Termin:

Donnerstag, 21.11.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

**Sonntag, 24.11.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr
(nur mit Reservierung)**

„Familienbuffet“

„Happy Ente“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Ente (ohne Knochen)

mit selbstgemachtem Apfelrotkohl und

Kartoffelklößen

Salzkartoffeln

Vanillepudding mit Himbeersauce

pro Person: 22,90

Termin:

Sonntag, 24.11.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Kinder bis 5 Jahre laden wir zum Buffet ein.

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Beuters Weihnachtsbuffet“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Gänsebrust

Hirschbraten

Schweinefilet mit Champignonsauce

Seehecht mit Sc. Choron

Rotkohl und bunte Gemüseauswahl

hausgemachte Kartoffelklöße

Salzkartoffeln und Spätzle

Preis pro Person: 24,50

Termine:

28.11. bis 30.11.2019 ab 17.00 Uhr

05.12. bis 07.12.2019 ab 17.00 Uhr

12.12. bis 14.12.2019 ab 17.00 Uhr

19.12. bis 21.12.2019 ab 17.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

„Beuters Adventsbuffet“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Gänsebrust

mit Bratäpfeln und Preiselbeeren

Krustenbraten, Ente aus dem Ofen

Hirschbraten

Apfelrotkohl, Rosenkohl

hausgemachte Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Preis pro Person: 25,50

Termine 12.00 bis 20.00 Uhr:

Sonntag, 01.12.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag, 08.12.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag, 15.12.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Sonntag, 22.12.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

Änderungen sind uns vorbehalten.

An den Feiertagen haben wir für Sie wie folgt geöffnet:

25. und 26.12.2019 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr

durchgängig geöffnet

Für diese Tage nehmen wir noch beschränkt
Reservierungen entgegen.

Wir servieren Ihnen ein kulinarisches Weihnachtsbuffet.

Es gibt kein a la carte.

Dieses gilt ebenfalls für den Silvesterabend
(geöffnet ab 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr). Auch für diesen Tag
nehmen wir noch beschränkt Reservierungen entgegen.

Am 24.12.2019 und ab 01.01.2020 bis 21.01.2020

haben wir Betriebsferien.

Wir, das Benters – Team wünschen Ihnen

eine besinnliche Weihnachtszeit

und einen Guten Rutsch

ins Neue Jahr.

25.12. und 26.12.2019 von 12.00 bis 20.00 Uhr

„Beuters Festtagsbuffet“

Gemüsecremesuppe

frische Rohkost und Salate

Gänsebrust

Hirschbraten

Schweinefilet am Stück gebraten

Schweizer Sahneschnitzel

Seehecht mit Sc. Choron

bunte Gemüseauswahl

Apfelrotkohl

Tomate – Mozzarellagratin

**Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
und Kroketten**

große Dessertauswahl

Preis pro Person: 29,50

Am 25. und 26.12.2019 haben wir kein a la carte.

Änderungen sind uns vorbehalten.

Dienstag, 31.12.2019 von 17.00 bis 22.00 Uhr

„Silvesterbuffet“

Niedersächsische Hochzeitssuppe

frische Rohkost und Salate

Anti Pasti

Vitello Tonato

Fischvariation

Schweinefilet am Stück gebraten mit

Waldpilzragout

Roastbeef am Stück gebraten mit Rotweinjus

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat

Bunte Gemüseauswahl

Kartoffelgratin und Kräuterkartoffeln

große Dessertauswahl

Preis pro Person: 31,90

Heute haben wir kein a la carte.

Änderungen sind uns vorbehalten.

Wir über uns...

Für Feiern, Gesellschaften oder Tagungen bieten wir separate Räumlichkeiten (Gruppengröße bis 70 Personen).

Technisch ist der Saal voll ausgestattet mit Musikanlage (gesteuert über Laptop, Smartphone, Ipod oder Stick), Beamer und vieles mehr.

Sie haben die Möglichkeit aus dem Buffetangebot „Partyservice“ für Ihre persönliche Feier zu wählen.

Zu Menüvorschlägen informieren Sie sich bitte unter www.benters-schlemmerdeel.de oder bei Absprache im Haus.

Außerdem bieten wir ab 30 Personen auch Pauschalangebote an.

Unser Motto ...

*Das Schöne am guten Essen ist, dass es die unterschiedlichsten Menschen zusammen bringt.
Es gibt ihnen ein wohlige Gefühl und zaubert ihnen ein Lächeln auf die Gesichter.*

Inhaltsverzeichnis September 2019:

- So. 01.09.19 Familienbuffet – Benters little Italy**
- Mi. 04.09.19 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**
Do. 05.09.19 Spareribs & Bier
Fr. 06.09.19 ProbierMahl Bier – Biertasting+Menü
So. 08.09.19 Lieblinge auf dem Buffet
- Mi. 11.09.19 Bayrisches Schmankerl Buffet**
Do. 12.09.19 Pfiffige Pfifferlinge
So. 15.09.19 Familienbuffet - Rund um die Kartoffel
- Mi. 18.09.19 Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)**
Do. 19.09.19 Benters Fleischtöpfe
So. 22.09.19 Lieblinge auf dem Buffet
- Mi. 25.09.19 Schnitzel, Steaks und Co**
Do. 26.09.19 Herbstbuffet
So. 29.09.19 Familienbuffet - Typisch amerikanisch

Inhaltsverzeichnis Oktober 2019:

Mi. 02.10.19	Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)
Do. 03.10.19	Bayrisches Schmankerl Buffet
So. 06.10.19	Lieblinge auf dem Buffet
Mi. 09.10.19	Lockruf des Waldes
Do. 10.10.19	Benters Burger & Bier
So. 13.10.19	Familienbuffet - Rouladen Buffet
Mi. 16.10.19	Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)
Do. 17.10.19	Schnitzel, Gulasch & Geschnetzeltes
So. 20.10.19	Familienbuffet – Surf & Turf
Mi. 23.10.19	Typisch amerikanisch
Do. 24.10.19	Lockruf des Waldes
So. 27.10.19	Familienbuffet – Herbst-Buffet
Mi. 30.10.19	Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)
Do. 31.10.19	Benters Spareribs & Bier
So. 03.11.19	Schnitzel, Gulasch & Geschnetzeltes
Mi. 06.11.19	Rouladen Buffet
Do. 07.11.19	Benters Burger & Bier
So. 10.11.19	Familienbuffet – Gänsebrust & Keule
Mi. 13.11.19	Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)
Do. 14.11.19	Benters Fleischtöpfe
So. 17.11.19	Lieblinge auf dem Buffet
Mi. 20.11.19	Typisch amerikanisch
Do. 21.11.19	Braunkohl Buffet
So. 24.11.19	Familienbuffet – Happy Ente
Mi. 27.11.19	Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)
Do. bis Sa. 28.11. bis 30.11.19	Weihnachtsbuffet

Inhaltsverzeichnis Dezember 2019:

So. 01.12.19	Adventsbuffet
Mi. 04.12.19	Benters Spareribs & Bier
Do. 05.12.19	Weihnachtsbuffet
Fr. 06.12.19	Weihnachtsbuffet
Sa. 07.12.19	Weihnachtsbuffet
So. 08.12.19	Adventsbuffet
Mi. 11.12.19	Surf & Turf (Steaks & Riesengarnelen)
Do. 12.12.19	Weihnachtsbuffet
Fr. 13.12.19	Weihnachtsbuffet
Sa. 14.12.19	Weihnachtsbuffet
So. 15.12.19	Adventsbuffet
Mi. 18.12.19	Benters Burger & Bier
Do. 19.12.19	Weihnachtsbuffet
Fr. 20.12.19	Weihnachtsbuffet
Sa. 21.12.19	Weihnachtsbuffet
So. 22.12.19	Adventsbuffet
Mi. 25.12.19	Festtagsbuffet (kein a la carte)
Do. 26.12.19	Festtagsbuffet (kein a la carte)
So. 29.12.19	Familienbuffet – Surf & Turf
Di. 31.12.19	Silvester Buffet
Betriebsferien	01.01.2020 bis 21.01.2020