

# Buller's Weihnachtsessen für Daheim

Entspannte Weihnachten zu Hause?  
Mit unseren fertig zubereiteten Festtagsgerichten zaubern Sie  
ohne Stress ein köstliches Essen auf Ihren Tisch!  
Alle Speisen erhalten Sie frisch abgefüllt und vakuiert,  
einfach zum Erwärmen.

Eine Zubereitungsanleitung erhalten Sie selbstverständlich dazu.

Abholung am 22.12.2025 oder am 23.12.2025 (Bis 14 Uhr)  
Nur auf Vorbestellung bis zum 18.12.2025

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter:

Tel. 05401 8840 oder [info@landhotel-buller.de](mailto:info@landhotel-buller.de)

Alle Speisen erhalten Sie frisch abgefüllt und/oder vakuiert.  
Dadurch sind die Speisen mindestens bis einschl. 27.12.2025 bei 4° Kühlung  
(bei -18° 3 Monate) ab Verkaufstag, bei sachgemäßer Lagerung, haltbar.

Alle aufgeführten Preise sind Außer Haus Preise  
inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.  
Die Gerichte sind in kaltem Zustand.

**El Buller**  
LANDHOTEL  
★★★★

**RINGHOTELS**  
Echt HeimatGenuss erleben

## Unsere Suppen & Vorspeisen

Suppen nur in 1 Liter-Portionen erhältlich  
(für 4 Personen ausreichend)

Vorspeisen immer für 2 Personen

	Preis pro 1 Liter
Buller's Festtagsuppe vom Weiderind Eierstich, Gemüse, Pfannkuchenstreifen, Fleischklößchen	28.00
Kartoffelcremesüppchen Thymiancroutons	30.00
Hausgebeizter Lachs (ca. 160g) Salat von Berglinsen, Wasabicreme	Preis für 2 Portionen 29.00
Mariniertes Gemüse (Anti Pasti) Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef (ca. 160g), Rucolapesto	32.00

## Unsere Hauptgerichte

immer für 2 Personen

	Preis für 2 Portionen
Brust & Keule von der Bauerngans -teilentbeint- Majoranjus, gefüllter Bratapfel, Rotkohl, Cremerosenkohl, Kartoffelklöße	86.00
Zartes Hirschedelgoulasch vom Teutoburger Damhirsch Cremerosenkohl, hausgemachte Butterspätzle, Preiselbeeren	56.00
Sauerbraten vom Mentruper Wiesenrind Mandeln & Rosinen, Rotkohl, hausgemachte Spätzle	52.00
Gefüllte Rindsrouladen Gewürzsauce, Apfelrotkohl, Breznknödelscheiben	56.00
Heißgeräucherter Label-Rouge-Lachs (ca. 340g Rohgewicht) Kartoffel-Steckrübeneintopf, Kräuter-Limettenpesto	54.00
<u>Vegan: Edelpilz-Hackbraten</u> Zwetschgenragout, Kartoffel-Steckrübeneintopf	48.00