

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 vakuumiert,
einfach zum Erwärmen.

Eine Zubereitungsanleitung erhalten Sie selbstverständlich dazu.

Abholung am 22.12.2026 oder am 23.12.2026 (Bis 12 Uhr)
Nur auf Vorbestellung bis zum 18.12.2026

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter:

Tel. 05401 8840 oder info@landhotel-buller.de

Alle Speisen erhalten Sie frisch abgefüllt und/oder vakuumiert.
Dadurch sind die Speisen mindestens bis einschl. 30.12.2026 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 Festtagssuppe vom Weiderind

Eierstich, Gemüse, Pfannkuchenstreifen, Fleischklößchen

28.00

Kürbiscremesüppchen

Kürbischutney, geröstete Kürbiskerne

32.00

Unsere Hauptgerichte

immer für 2 Personen

Preis für
2 Portionen

Brust & Keule von der Bauerngans -teilentbeint-

Majoranjus, gefüllter Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelklöße

86.00

Zartes Hirschedelgoulasch vom Teutoburger Damhirsch

Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren

58.00

Sauerbraten vom Mentruper Wiesenrind

Mandeln & Rosinen, Rotkohl, hausgemachte Spätzle

54.00

Gefüllte Rindsrouladen

Gewürzsauc, Apfelrotkohl, Breznknödelscheiben

58.00

Vegan: Edelpilz-Hackbraten

Zwetschgenragout, Kartoffel-Steckrübeneintopf

52.00