



Dienstag, 31. Dezember 2024
Einlass ab 19:00, Buffet ab 20:00 Uhr

AB IN DIE ACHTZIGER

Zum Empfang.

Ein Gläschen prickelnder „Kir Royal“

Knabberzeug

Kalt-warmes Buffet „Best of 80s“

Buffet Klassiker

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladen-Dip

Hähnchenbrusttranchen mit fruchtiger Ananas-Curry-Dip

Schweinefiletmedaillons garniert mit Cognac-Lebermousse & frischem Obst

Kulinarischer Kult

Partyfrikadellen & unsere veganen Frikobällchen 🍅

Panierte Schnitzelchen vom Schwein & unsere Schnitzelnuggets 🍅

Schickerias Lachs-Vergnügen

Hausgebeizter Lachs und geräucherter Lachs, dazu Honig-Senfsoße und Sahnemeerrettich

Mettigel „Vegan Surprise“ 🍅

auf Reiswaffeln-Basis, mit Zwiebeln, deftig gewürzt

Salatbar

80er Schichtsalat mit Sellerie, Ei, Mais, Ananas, Apfel, Majo, veganer Fleischwurst, Käse 🍅

Fruchtiger roter Krautsalat mit Apfel, Zwiebel und Möhre in Brauhaus-Dressing 🍅

Gehobelter Gurkensalat in veganer Senf-Dill-Kräutercreme 🍅

Menüticket inklusive Buffet, Glas Kir Royal zum Empfang, Glas Sekt um Mitternacht und Mitternachtsnack
Frühbucherpreis pro Person bis zum 31. Oktober von 69,90 €, Sparpreis bis zum 30. November von 74,90 €,
ab 1. Dezember Normalpreis 79,90 €



Küchenchef Sebastian präsentiert live

Knusprig gebackenes Spanferkel mit Webster Blond-Bier-Soße

Fruchtig pikante Hähnchenbrustfilet-Medaillons

mit Frühlingszwiebeln und einer Aprikosen-Curry-Soße

Pikantes Chili con carne aus purem Rindfleisch

Herzhafte Chili sin carne mit unserem „vegane Hack“ (auf Hafer Basis) 🍅

Pilz-Braten „Wellington“ 🍄

gefüllt mit Pilzen, Spinat und gehackten Walnüssen, umhüllt von Blätterteig, mit Bratensoße)

Zwischendurch, dazu und nebenbei

Pommes Frites, Kroketten, Pfannkartoffeln mit Zwiebeln, Spätzle in veganer Butter

Sauerkraut, Brokkoli mit Mandelbutter, Blumenkohl mit Brösel, glasierte Möhren

Treberbrot und Baguette

Das süße Finale

Wackelpudding in Waldmeister & Himbeere 🍓

Eierlikör-Tiramisu (mit Alkohol) 🍷

Leicht herbe Cappuccino-Creme 🍷

Hausegebackene Kuchenspezialitäten

Marmor- & Zitronenkuchen - bewährt und immer gut!

Friesischer Teekuchen – der Lieblingskuchen des Webster Teams

Mitternachtssekt

Ohne geht's natürlich nicht:

Im Neuen Jahr 2025 ab 0.30 Uhr

Die gute alte Currywurst aus dem Pott oder alternativ unsere veganen Frikobällchen

jeweils in unserer pikant abgeschmeckten einmaligen Currysoße

Menüticket inklusive Buffet, Glas Kir Royal zum Empfang, Glas Sekt um Mitternacht und Mitternachtsnack
Frühbucherpreis pro Person bis zum 31. Oktober von 69,90 €, Sparpreis bis zum 30. November von 74,90 €,
ab 1. Dezember Normalpreis 79,90 €

**AB IN DIE
ACHTZIGER**