

## Unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier

# Ihr ganz persönlicher Genussabend

Lassen Sie sich mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Ihren Kollegen zu einem besonderen Anlass kulinarisch verwöhnen.

Wir servieren Ihnen eine ganze Gans oder eine ganze Ente, die wir am Tisch tranchieren. Dazu reichen wir ganz traditionell Rotkraut, Apfelfüllung, Soße und Kartoffelklöße.

Für die „ganze Bonstorfer Gans“  
- am Tisch tranchiert-  
berechnen wir für 1-4 Personen € 235,00.

Für die 5.-8. Person berechnen wir jeweils für Gedeck & Beilagen € 10,00.

Den Gänsebraten bieten wir auch als Portion für € 49,00 pro Person an.

Ganze Gans bieten wir vom 07. November bis zum Jahreswechsel an.

**Wir bitten bei der ganzen Gans oder ganzen Ente um Vorbestellung!**

Tel.: 05053 – 98900

E-Mail: [info@niemeyers-posthotel.de](mailto:info@niemeyers-posthotel.de)

[www.niemeyers-posthotel.de](http://www.niemeyers-posthotel.de)

### Bordeaux -Stübchen

für 4 bis 6 Personen



### Lobby

für 6 bis 10 Personen



### Lönszimmer

für 10 bis 40 Personen



### Speicher

für 20 bis 30 Personen



NIEMEYS ROMANTIK POSTHOTEL

Seit 1877

## Klassiker in der Winterzeit

## Gänse- und Entenessen



Knusprig aus dem Ofen,  
mit frischen Beilagen  
– immer ein Genuss!



ROMANTIK®  
HOTEL & RESTAURANT

## Entenessen

**Am 12. Oktober 2024  
& 26. Oktober 2024**

Genießen Sie ein leckeres Entenessen  
in gemütlicher Atmosphäre.

Um 18.30 Uhr begrüßen wir Sie  
mit einem Aperitif  
auf unserer Terrasse.

### Menü

Knusprige Heide-Ente  
„kross und durchgebraten“  
Apfelrotkraut | Rosenkohl  
Kartoffelklößen | Heidekartoffeln

\*\*\*

„Der Italiener“  
Espresso-Krokanteis  
Kahlúa | Sahnetupfer

\*

Pro Person berechnen wir  
€ 58,00 inkl. Aperitif  
(Getränke werden  
nach Verzehr berechnet)

Die Veranstaltungen findet  
ab 14 Personen statt.



## Gans bei „Hermann Löns“

**Am 09. November 2024  
& 30. November 2024**

Freuen Sie sich auf einen  
besonderen Abend in unserem  
Lönszimmer und lassen Sie sich in  
festlicher Atmosphäre verwöhnen.

Um 18.00 Uhr Begrüßung  
am Feuerkorb mit einem Aperitif.

### Menü

Klare Gänseessenz  
mit Gemüsewürfel

\*\*\*

knusprige Bonstorfer Gans  
-am Tisch tranchiert-  
mit Rotkraut, Rosenkohl,  
Kartoffelkloß,  
Apfelfüllung und Soße

\*\*\*

Dessertvariation Quitte

\*

Pro Person berechnen wir  
€ 85,00 inkl. Aperitif & Digestif.  
(Getränke werden  
nach Verzehr berechnet)