



Unser Angebot für die schönste Zeit des Jahres! Advent, Weihnachten & Silvester

*„Liebesläutend zieht durch Kerzenhelle, mild, wie Wälderduft,
die Weihnachtszeit“*

Restaurant Vox Drink & Dine im Advent

Gästegruppen bis 12 Personen speisen im Restaurant á la carte nach Wunsch und Appetit. Die saisonale Speisekarte im Dezember wird bekannte Küchenklassiker sowie hauseigene Interpretationen von Wohlfühlgerichten für Sie bereithalten. Für exquisite kleine Runden bis 8 Gäste empfehlen wir eine Reservierung unserer Séparées Fuchsbau oder des Herrenzimmers, die ab 6 Personen verbindlich möglich ist.

Unsere Öffnungszeiten im Advent:

Mittwoch bis Samstag von 18:00-22:00 Uhr

Sonntags von 11:30-14:00 Uhr und 17:00-21:00 Uhr

Tischreservierungen sind erbeten unter
0541-386971 oder info@haus-rahenkamp.com

Das Restaurant ist an folgenden Tagen geschlossen:

23. Dezember und 27.-30. Dezember 2017

01.-09. Januar 2018





Restaurant Vox Drink & Dine im Advent für Gruppen von 13 - 30 Personen

Alle Gäste einer Gruppe von 13 – 30 Personen haben die Möglichkeit sich ein individuelles Menü nach persönlichen Vorlieben zusammenzustellen.

Die reduzierte Karte sorgt für einen reibungslosen Service unserer Gerichte, die immer frisch zubereitet werden. Zur Wahl stehen die hier aufgeführten Speisen.

Vorspeisen

Steinpilz-Consommé mit Pfannkuchenstreifen

Rote Beete-Süppchen mit Orange und Sauerrahm

Bunter Wintersalat mit gebratener Wachtelbrust, Trauben und
Walnussdressing

Hauptspeisen

Halbe Bauernente (ausgelöst) an Balsamico-Honig-Sauce, Apfel-Rotkraut
sowie Kartoffelgratin

Gebratenes Lachsfilet auf Mangoldgemüse an Limonen-Estragonsauce
mit Safran-Graupotto

Gebratene Mais-Poulardenbrust Supreme mit Rosmarinduft, Sherryrahm
und Steinpilz-Risotto

Unsere Rotkohl-Lasagne mit Gorgonzola, Petersiliensauce
und kandierten Nüssen





Desserts

Weißes Schokoladenparfait mit Kardamom und Zwerg-Orangenkompott

Salat von Orange, Mango und Kronsbeeren mit Grand Marnier und
Cassissorbet

Kleine Käseauswahl mit Pfeffer-Kirschen und Fruchtbrot

€ 37,00 für 3 Gänge

€ 30,00 für Vorspeise & Hauptgang und € 8,00 für Dessert

(Für Gruppen die nur einen Hauptgang speisen möchten gilt der reguläre Restaurant-Kartenpreis. Aufgrund des Menü-Sonderpreises können die Portionsgrößen vom á la carte-Service leicht abweichen.)

Tischreservierungen unter

0541-386971 oder info@haus-rahenkamp.com





Gruppen im Advent von 30 - 300 Personen im Haus Rahenkamp

Für größere Gruppen stellen wir einen frisch renovierten Festsaal exklusiv für Sie zur Verfügung. Feiern Sie Ihre Firmen-Weihnachtsfeier oder private Feierlichkeit von 30 - 300 Personen in unseren eleganten Räumen. Gern können wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen, Ideen und dem individuellen Rahmen unterbreiten. Alternativ haben Sie die Möglichkeit unsere Rundum-Sorglos-Pakete als Pauschale zu buchen.

Individuelles Angebot für Ihre Weihnachtsfeier

Gern unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Weihnachtsfeier. Von der Ideenfindung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gern zur Seite. Die detailgetreue Realisierung Ihrer inneren Bilder und Erwartungen ist unser Ziel! Lassen Sie uns den gewünschten Rahmen sowie Ihre Vorstellungen wissen und wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot nach Ihren Bedürfnisse.

Unsere Weihnachtspauschale „Kleiner Lord“

- ✓ Empfang der Gäste mit Sekt und alkoholfreiem Aperitif
- ✓ Zwei Hauptgerichte vom Büffet mit entsprechenden Beilagen. Sie haben die Wahl zwischen Hauptgerichten mit Fleisch, Fisch, Geflügel oder vegetarischen Speisen
- ✓ Ein Dessert nach Wahl des Küchenchefs
- ✓ Unlimitiert Selters Mineralwasser, Weißwein, Rotwein, 1826iger Pils, König Ludwig Hefeweizen, alkoholfreie Biere und Softgetränke
- ✓ Kaffeespezialitäten und Tee nach Wahl der Gäste

€ 36,00 pro Person





Unsere Weihnachtspauschale „Rudolph“

- ✓ Empfang der Gäste mit Sekt und alkoholfreiem Aperitif
- ✓ Büffet mit weihnachtlichen Aromen nach Wahl unseres Maître de Cuisine Hans-Hermann Schlömer mit Vorspeisen, Suppe, Hauptgängen sowie Desserts
- ✓ Unlimitiert Selters Mineralwasser, Weißwein, Rotwein, 1826iger Pils, König Ludwig Hefeweizen, alkoholfreie Biere und Softgetränke
- ✓ Kaffeespezialitäten und Tee nach Wahl der Gäste
- ✓ Ein weihnachtlicher Haus-Digestiv pro Person

€ 54,00 pro Person

Unsere Weihnachtspauschale „Santa Claus“

- ✓ Empfang der Gäste mit Sekt und alkoholfreiem Aperitif
- ✓ Auswahl an Fingerfood zur Begrüßung
- ✓ Gehobenes weihnachtliches Büffet nach Wahl unseres Maître de Cuisine Hans-Hermann Schlömer. Das Büffet beinhaltet umfangreiche Vorspeisen, Suppe, winterliche Hauptgänge (u.a. mit Wild und Gans/Ente) sowie saisonale Desserts
- ✓ Unlimitiert Selters Mineralwasser, Weißwein, Rotwein, 1826iger Pils, König Ludwig Hefeweizen, alkoholfreie Biere und Softgetränke
- ✓ Kaffeespezialitäten und Tee nach Wahl der Gäste
- ✓ Ein Digestiv nach Wahl pro Person

€ 69,00 pro Person

(Bei allen Pauschalen muss der Ansprechpartner eine Anfangszeit im Vorfeld bekannt geben. Ab diesem Zeitpunkt werden alle oben aufgeführten Getränke für 4 Stunden serviert.)





Grünkohlessen im Haus Rahenkamp von November– Januar

Es gibt kaum eine kulinarische Tradition in Norddeutschland die so tief verwurzelt ist wie das Grünkohlessen. Nach dem ersten Frost wird das grüne Gemüse geerntet und ruft Freunde, Familie und Arbeitskollegen an den gedeckten Tisch. Wir bieten Ihnen dazu folgende Möglichkeiten an:

Tellergericht

*Unser Grünkohl mit Kasseler, geräucherter Mettwurst
und rustikalen Pfannenkartoffeln sowie Senf*

€ 16,50 pro Person



Grünkohl zum Sattessen

*Unser Grünkohl mit Kasseler, geräucherter und frischer Mettwurst,
Salzkartoffeln und rustikalen Pfannenkartoffeln sowie Senf*

€ 19,50 pro Person

(Nur mit vorheriger Reservierung. Je nach Gruppengröße serviert am Tisch oder vom Büffet)





Winterliches Grünkohlessen für Gesellschaften

- ✓ Unser Grünkohl zum Sattessen mit Kasseler, geräucherter
- ✓ und frischer Mettwurst, Salzkartoffeln und rustikalen Pfannenkartoffeln sowie Senf
- ✓ Unlimitiert Selters Mineralwasser, Weißwein, Rotwein, 1826iger Pils, König Ludwig Hefeweizen, alkoholfreie Biere und Softgetränke
- ✓ Kleine süße Köstlichkeit als Dessert
- ✓ Kaffeespezialitäten und Tee nach Wahl der Gäste
- ✓ Einen Malteser, Aquavit, Wachholder oder Korn pro Person

€ 39,00 pro Person

(Nur mit vorheriger Reservierung und buchbar ab 20 Personen. Je nach Gruppengröße werden die Speisen am Tisch oder vom Büffet serviert. Der Ansprechpartner der Gruppe muss eine Anfangs Uhrzeit im Vorfeld bekannt geben. Ab diesem Zeitpunkt werden alle oben aufgeführten Getränke für 4 Stunden serviert.)

Tischreservierungen unter
0541-386971 oder info@haus-rahenkamp.com





Festliches Gänseessen im November & Dezember

Martin von Tours (316-398) war Offizier und begegnete der Legende nach in einem einer eiskalten Winternacht einem armen Bettler der nur noch Lumpen auf dem Laib trug. Er nahm sein Schwert und schnitt seinen Mantel in zwei Hälften. Die eine gab er dem Armen die andere legte er sich selber um. In der folgenden Nacht soll dem Martin Jesus im Schlaf erschienen sein, der jenes Mantelstück getragen haben, das Martin dem Bettler am Abend zuvor gegeben hatte. Martin ließ sich daraufhin taufen, quittierte nach 40 Jahren seinen Dienst beim Heer und wurde Missionar und 371 Bischof von Tours. Nach einer Sage haben die Bewohner von Tour, Martin als neuen Nachfolger des gerade verstorbenen Bischofs auserwählt. Da er sich aber für das Amt unwürdig hielt, versteckte er sich in einem Gänsestall. Jedoch wurde er durch das Geschnatter der Gänse verraten. Zur "Strafe" werden Jahr für Jahr an diesem Tag die Gänse als "Martinsgans" verspeist.

Eine Gans zum Teilen für vier Personen

Omas Gänsebraten aus dem Ofen mit Orangensauce, Maronen, Rotkraut und Kartoffelklößen zum Sattessen.

Die Gans wird von unserem Küchenchef Hans Herman Schlömer tranchiert. Jeder Gast kommt so in den Genuss einer halben Brust und halben Keule.

€ 32,50 pro Person

(Nur mit vorheriger verbindlichen Vorbestellung und buchbar ab 4 Personen.)

Verbindliche Vorbestellungen unter
0541-386971 oder info@haus-rahenkamp.com





1. und 2. Weihnachtstag im Restaurant Vox Drink & Dine

An den beiden großen Festtagen haben wir für Sie mittags und abends geöffnet. Schenken Sie sich und Ihrer Familie sowie Freunden das Wertvollste was wir haben: Zeit! Verbringen Sie nicht Stunden in der Küche, sondern lassen Sie sich von unserem Küchenteam und unserem Service verwöhnen! Sie können an beiden Weihnachtstagen bis 12 Personen á la carte Speisen von unserer saisonalen Speisekarte genießen. Ab 13 Personen bieten wir Ihnen unsere reduzierte Speisekarte aus dem Advent an.

Tischreservierungen sind erbeten unter
0541-386971 oder info@haus-rahenkamp.com

Unsere Öffnungszeiten an den Weihnachtstagen:
11:30-14:00 Uhr und 17:00-21:00 Uhr

Das Restaurant ist an folgenden Tagen geschlossen:
23. Dezember und 27.-30. Dezember 2017
01.-09. Januar 2018

„Vom Himmel in die tiefsten Klüfte
ein milder Stern hernieder lacht;
vom Tannenwalde steigen Düfte
und hauchen durch die Winterlüfte,
und kerzenhelle wird die Nacht!“
-Theodor Storm-





**Silvester im Restaurant Vox Drink & Dine
Festliches 6 Gänge Gala-Menü**

18:00 Uhr Einlass & 19:00 Uhr gemeinsamer Menübeginn

Silvester-Aperitif



*Terrine vom Rauchaal an Buttermilch-Honig-Senfsauce mit
Forellenkaviar*



Consommé Double vom Fasan mit Morchelklößchen



Roulade von der Seezunge mit grünem Spargel an Fenchel-Safrancreme



Sorbet von der schwarzen Johannesbeere mit Schaumwein



*Gebratenes Rinderfilet an Trüffelsauce, gefülltes Kohlrabikörbchen
und Kartoffelbaumkuchen*



Festliche Dessert-Variation von der Orange und Schokolade

€ 79,00 pro Person

*(Nur mit vorheriger Anmeldung unter Angabe Ihrer Wohnanschrift und Telefonnummer.
Das Restaurant wird um den Kleinen Festsaal erweitert.)*

