

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 Bonstorfener 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
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



NIEMEYERS 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)