Gut Funkenhof

IDYLLISCH IM SAUERLAND

Unsere

Winter-angebote

Weihnachten ist Frühstückszeit

21.12.-31.12.2026
7.00- 10.00 Uhr

01.01.2027
8.00- 13.00 Uhr

Täglich frisch aufgebackene Brotsorten und Brötchen

Zartes Rührei, gekochte Eier
alles frisch zubereitet

Knuspriger Bacon, eine große Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten, Räucherlachs

Vegetarisch & Vegan: Frisches Obst, Joghurt, Müsli mit Cornflakes, veganer Aufschnitt und verschiedene Brotaufstriche

21,90€ Pro Person

Eine große Auswahl an Säften, Kaffeespezialitäten, Tee und prickelndem Prosecco

Heiligabend

Unser Buffet am 24.12. 17.30 bis 20.30 Uhr

Klassisches Weihnachtsbuffet: Vielfältige, köstliche Speisen – von der Vorspeise bis zum Dessert

All-Inclusive-Getränke: Genießen Sie den Abend unbeschwert mit:
6 erlesenen Weine
Veltins & Grevensteiner Bier

Alkoholfreie Getränke
& Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 59,00€
Kinder 4 bis 11 Jahre 25,00€
Kinder 0-3 Jahre frei

Heiligabend Büffet

Festliche Riesling Suppe

***

Hausgemachter Kartoffelsalat
Original Wiener Würstchen
Winterlicher Feldsalat
mit Kürbiskernöl-Vinaigrette
und gerösteten Kürbiskernen
Wels-Terrine mit Dill-Crème-fraîche

***

Klassische Weihnachtsente
mit Orangen-Balsamico-Jus
Hirschkeule mit Rotweinsoße
Gebratener Knurrhahn auf Gemüse-Bett
Vegetarischer Nussbraten mit Preiselbeeren
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Grüne Bohnen im Speckmantel
Apfelrotkohl mit Nelke & Wacholder
Butterkartoffeln

***

Feine Zimtmousse mit marinierten Äpfeln
Klassische Crème brûlée mit frischen Beeren
Auswahl an Weihnachtskonfekt
Stollen und Schokobrunnen

Kulinarische Weihnachtsträume:

Unser Buffet am 25.12.
17.30 bis 20.30 Uhr

Klassisches Weihnachtsbuffet: Vielfältige, köstliche Speisen – von der Vorspeise bis zum Dessert
All-Inclusive-Getränke: Genießen Sie den Abend unbeschwert mit:
6 erlesenen Weine
Veltins & Grevensteiner Bier
Alkoholfreie Getränken
& Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 59,00€
Kinder 4 bis 11 Jahre 25,00€
Kinder 0- 3 Jahre frei

1. Weihnachtsabend Büffet

Feine Maronencremesuppe
abgeschmeckt mit alten Sherry
***
Feldsalat mit Himbeerdressing & Walnüssen
Gebeizter Lachs mit Limetten-Honig-Senf-Soße
Weihnachtliche Terrinen
Datteln im Speckmantel
Crostini-Variationen
Selbst geräuchertes Schweinefilet
***
Knusprige Gänsekeule & Gänsebrust
dazu eine würzige Soße
von Spekulatius, Zwiebel & Apfel
Wildschweinbraten
Gebratene Garnelen an Gemüse

Veganes Pilzragout

Knödel, Röstitaler
Rahmwirsing, Rotkohl
***
Schokobrunnen, Spekulatiuscreme
Mousse au Chocolat auf gesüßtem Erdbeerconfit
Weihnachtsplätzchen, Christstollen
Käsebrett

Kulinarische Weihnachtsträume:

Unser Buffet am 26.12.
17.30 bis 20.30 Uhr

Klassisches Weihnachtsbuffet: Vielfältige, köstliche Speisen – von der Vorspeise bis zum Dessert

All-Inclusive-Getränke:
Genießen Sie den Abend unbeschwert mit:
6 erlesenen Weine
Veltins & Grevensteiner Bier

Alkoholfreie Getränke
& Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 59,00€
Kinder 4 bis 11 Jahre 25,00€
Kinder 0- 3 Jahre frei

Das Grinch-Weihnachtsbüffet

2. Weihnachtsabend

Whoville-Grubenwasser-Süppchen mit trockenem Elend & gefrorenem Blockfett
(Feine Pastinaken-Apfel-Suppe mit Brot & Butter)
***
Gefrorenes Grünzeug aus Whoville mit Demuts-Dressing
(Wintersalat Variation)
Zappelnde Meeres-Spione im Säure-Glas
(Garnelen Cocktail)
Schleimiger Flussfisch im Zitrusschock
(Räucherlachs mit Limette)
Max, hol die Entenreste: Selbstgekokelte Vogelbrust vom Feinschmecker-Feind
(Selbst geräucherte Barbarie Entenbrust)
Grüne Versteckspiel-Rolle mit Fischfüllung
(Lachs Spinatrolle)
***
Gepanzerte Weihnachts-Vogelteile in klebriger Spekulatius-Zwiebel-Katastrophe
(Knusprige Gänsekeule & Gänsebrust,
dazu eine würzige Soße von Spekulatius, Zwiebel & Apfel)
Ausgehungertes Waldtier im Braune-Soße-Grab
(Wildgulasch)
Geplätteter Schuppenschwimmer in Säure-Pfütze
(Lachs gebraten an Zitronen-Gemüse-Sole)
Lamm aus Whoville mit gräulicher Pfefferpeitsche
(Lammkeule mit frischen Kräutern & Pfeffersauce)
Hinterhältige Teigfinger mit muffigen Pilzen & knackigen Angstschoten
(Schupfnudel-Pilzpfanne mit Zuckerschoten)
Die Whoville-Beilagentragödie:
Knödel-Klumpen, gelbe Fettknollen & finsterer Rotkohl mit Gewürzfalle
(Semmelknödel, Butterkartoffeln, Apfelrotkohl abgeschmeckt mit Nelken und Wacholder)
Bäume des Grauens mit Max-Kralle-Splitter
(Mandelbrokkoli)
***
Zermatschte Trauer-Zwetschgen mit herrschaftlichem Krümel-Kitsch
(Zwetschgenröster mit Kaiserschmarrn)
Weiße Sünden-Kugeln in blutroter Beerensoße
(Quarkbällchen mit Heidelbeersoße)
Zahnbrecher-Kekse & der schwere Butterklumpen der Verdammnis
(Weihnachtsplätzchen & Christstollen)
Stinkende Platten-Parade für müffelnde Höhlenbewohner
(Käsebrett)

Guten Appetit – oder wie der Grinch sagen würde: "Es ekelt mich an!"

Silvester

Ihr Abend auf einen Blick

- 17:30 Uhr: Empfang
  mit prickelndem Prosecco & Cocktails
- Ab 18:30 Uhr: Gala-Buffet
- exquisiter Auswahl
  an kalten & warmen Speisen

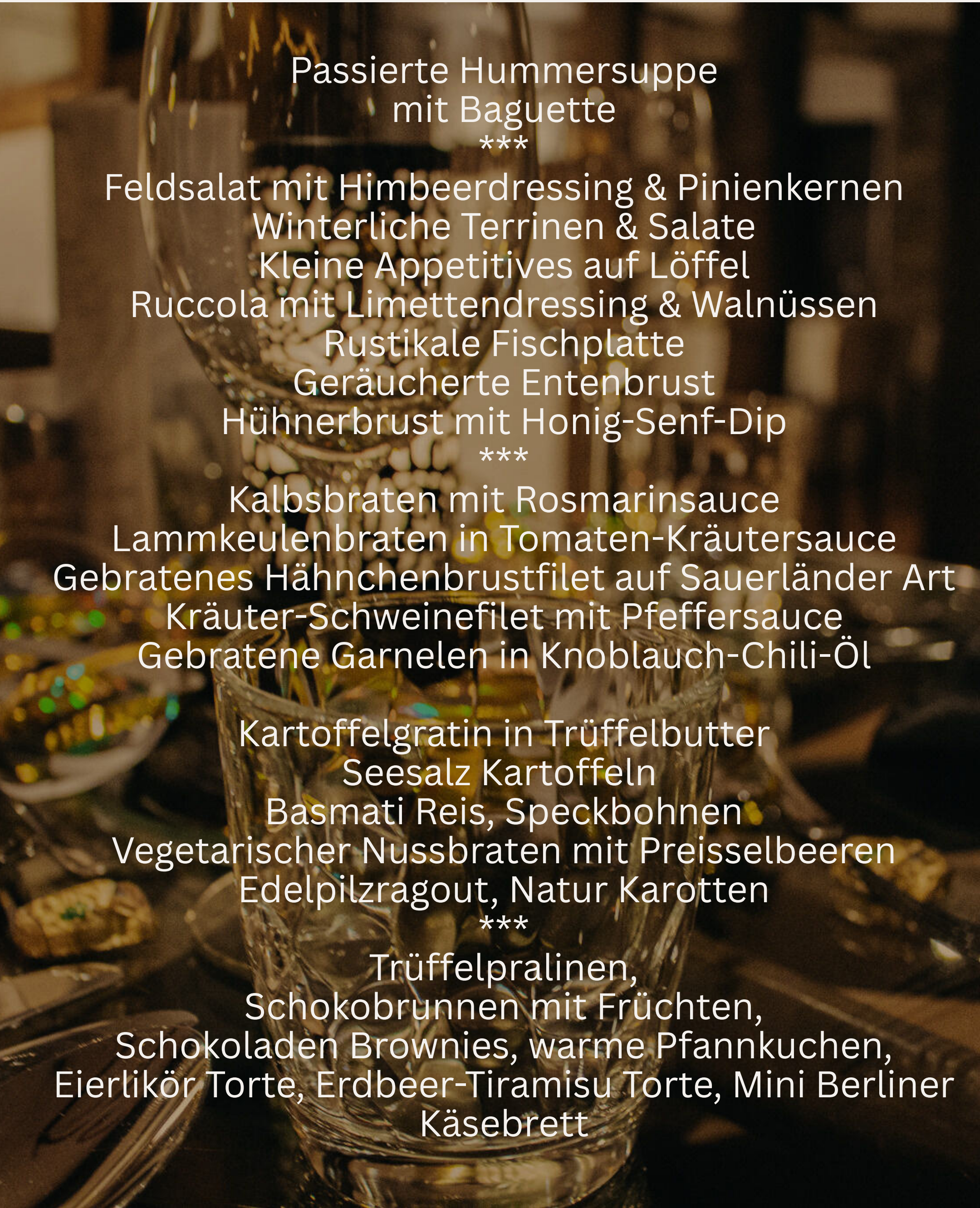
All-Inclusive-Getränke:

- 6 erlesene Weine
- Bier (Veltins & Grevensteiner)
- Vielfalt an alkoholfreien Getränken
  und Kaffeespezialitäten
- Gängige Spirituosen & Cocktails
- Musikalische Begleitung: Kaiser Entertainment
  sorgt den gesamten Abend für Stimmung und Tanz

Mitternacht:
Ein Glas Sekt von Reif & Nett und Gulaschsuppe.

- 17.30 bis 2.00 Uhr

149,00€ Pro Person ab 12 Jahre
Reservieren Sie unter 02934-961760 oder
info@gutfunkenhof.de



Passierte Hummersuppe
mit Baguette
***
Feldsalat mit Himbeerdressing & Pinienkernen
Winterliche Terrinen & Salate
Kleine Appetitives auf Löffel
Ruccola mit Limettendressing & Walnüssen
Rustikale Fischplatte
Geräucherte Entenbrust
Hühnerbrust mit Honig-Senf-Dip
***
Kalbsbraten mit Rosmarinsauce
Lammkeulenbraten in Tomaten-Kräutersauce
Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Sauerländer Art
Kräuter-Schweinefilet mit Pfeffersauce
Gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Öl

Kartoffelgratin in Trüffelbutter
Seesalz Kartoffeln
Basmati Reis, Speckbohnen
Vegetarischer Nussbraten mit Preisselbeeren
Edelpilzragout, Natur Karotten
***
Trüffelpralinen,
Schokobrunnen mit Früchten,
Schokoladen Brownies, warme Pfannkuchen,
Eierlikör Torte, Erdbeer-Tiramisu Torte, Mini Berliner
Käsebrett