

Advents - und Weihnachtszeit ist Genießezeit

Verträumte Winterlandschaften, festlich geschmückte Häuser & Bäume, ein Hauch von frisch gebackenem Lebkuchen und frischem Tannengrün der durch die schmalen Gassen zieht - so stellt jeder sich die Weihnachtszeit vor.

Ob mit der Familie & Freunden oder in geselliger Runde mit dem Team - die Vorweihnachtszeit eignet sich hervorragend für einen kleinen Urlaub fernab des Alltagsstresses oder für gemütliche Abende vor dem Kamin in geselliger Runde.

Um Ihre kleine oder auch große Weihnachtsfeier in einem besonderen Rahmen erstrahlen zu lassen, bieten wir Ihnen besondere Events passend hierzu an.

- So können wir Ihre Gäste unter dem Torhaus mit einem Glas Weihnachtspunsch begrüßen, um anschließend zu einem kleinen Orgelkonzert incl. Einführung in die Geschichte der alten Historischen Wehrkirche zu bitten.
- Was halten Sie von einem selbst gebasteltem Pfefferkuchenhaus und einem Weihnachtsbrot das sie selber aus dem Steinbackofen ziehen können? Prämierieren Sie im Anschluss am Lagerfeuer mit einem Glas Kristallpunsch und Ofenfrischen Zwiebelkuchen die besten Kunstwerke.
- Genießen Sie die kalte und frische Winterluft - Ein „Feuriger“ Empfang am dämmernden Großen Seddiner See mit duftendem Glühpunsch, Knüppelbrot aus dem Lagerfeuer, süßen und pikanten Snacks vom Holzkohlengrill, mit anschließender Weiterfahrt im Kremserwagen in das idyllische Dorf zu unserem Gasthof.
- Sie mögen Spaß, Sport und Wandern in der Kalten Jahreszeit - dann ist dieses Event genau das richtige für Sie. Passend zur kalten Jahreszeit - Bosseln in der Märkischen Heide mit dem Ziel des Findlingsgartens in Kähnsdorf.
- Benötigen Sie Unterstützung bei der Zubereitung Ihres Weihnachtsbratens oder Ihres Weihnachtskuchens. Dann können wir Ihnen genau das richtige Event in kleiner Runde bis zu 20 Personen anbieten.
Unter dem Motto „ Kochen lernen kann Jeder - dürfen wir Ihnen dabei helfen?“ bieten wir Ihnen LindenKochkurse passend zur Weihnachtszeit oder perfekt abgestimmt auf Ihre Wünsche an.

Im Anschluss an diese Events bitten wir Sie zum Empfang im Gasthaus zu prasselndem Feuer und heißem Kürbissüppchen. Ihre Gäste werden über das weihnachtliche Ambiente und die festlichen Dekorationen begeistert sein.

Im Anschluss dann festliches Weihnachtessen in den Gasthof. Ob feine Menüs, Deftiges aus dem historischen Steinbackofen, dem klassischen Gänsebraten, Krosses vom Grill oder dem Märkischen Wildschwein am Spieß - wir werden Ihren Gaumen verwöhnen, in jeder Hinsicht.

Gern, entzünden wir zum „Absacker“, nach dem schmackhaften Festmahl unser großes Lagerfeuer im Gruililgarten und servieren hierzu Kristallpunsch und Snacks.

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie einen Bustransfer benötigen, dieser kann äußerst kostengünstig bei unseren Partnern gebucht werden.

Wir hoffen, auf dieser Basis den Grundstein für einen angenehmen Abend in unserem Haus gelegt zu haben und stehen für weitere Absprachen jederzeit persönlich zur Verfügung.

Familie Weißmann
und die vielen fleißigen Hände des Lindenteams

Weihnachtliches Büfett

Ofenfrisches Landbrot
und Kräuterfrischkäse mit Spreewälder Leinöl

Von uns serviert
Wildenbucher Vorspeisenauswahl
Feine Sülze von der Bauerngans mit Tatarensauce, Mousse von der Entenleber,
Knusprige Gänsekrustel mit Holunderdipp und hausgebeizte Flugentenbrust
angerichtet an frischem Feldsalat, mit gerösteten Landschinkenstreifen,
Knoblauchcroutons und Thymianvinaigrette

Vom Büfett
Braten von der Bauernente
auf Calvadosauce

Feine Rouladen von der Märkischen Hirschkeule
gefüllt mit Backpflaumen
in Wacholderjus

Havelzanderfilet gebraten in der Kartoffelkruste
mit Kressesauce

dazu

für Sie Live zubereitet
Fresdorfer Kürbisgemüse, Mandelrosenkohl, glasierte Maronen
Apfelrotkohl und hausgemachter Grünkohl

Kartoffelgratin, Kartoffelklöße
und Bratsemmelklöße

von uns serviert
Wildenbucher Dessertshow
Hausgemachte Eisstolle, Rumtopferrine, Lebkuchenauflauf,
glasierter Fresdorfer Kürbis, Zimtschaumsauce und frische Minze
Lassen Sie sich überraschen...!

34.00 € pro Person
ab 24 Personen

Weihnachtsbrunch auf dem Bauernhof

Ofenfrisches Landbrot und Stangenbaguette
zu Kräuterfrischkäse mit Spreewälder Leinöl
und Hausgemachtem Gänseschmalz

Von uns serviert

Klare Brühe von der Bauerngans
mit Shitake, feinen Gemüsestreifen
und Kräutergrießnocken

dann vom Büfett

Hausgemachtes Pflaumenmus
Lindenhonig
Croissants mit hausgemachtem Holunderbeergelee

Feines Lindenmüsli, Bio - Joghurt
und Salat von frischen Früchten

Terrinenvariation von der Entenleber, den Havelkrebse
und dem Zanderfilet

dazu

Sc. Cumberland und Tatarensauce

Hausgebeizte Brust von der Babariente
und Geräuchertes von der Putenbrust
mit frischen Früchten

Frischer Feldsalat mit glasierten Feigen,
Walnussvinaigrette, krossem Schinkenstreifen und Knoblauchcroutons

Flammierte Hirschrückenmedaillons mit Preiselbeerschnitzholz,
Braten von der Bauernente auf Lebkuchensauce,
Kleine Rouladen und Braten vom Märkischen Wild in Wacholderjus,
Kleine Müritzwelsröllchen gebraten
mit Kressesauce

dazu

Apfelrotkohl, glasierte Maronen, Fressdorfer Kürbisgemüse,
Lindenhonig glasierte Teltower Rübchen, Wurzelgemüse aus dem Wok

Hausgemachte Kartoffelklöße
und Kartoffelgratin

Von uns serviert

Weihnachtliche Dessertvariation
mit hausgemachter Eisstolle, Lebkuchenaufwurf,
karamellisierten Winterapfelspalten und Vielem mehr.
Lassen Sie sich überraschen....!

Preis pro Person 34.00 € incl. Empfangsgetränke
10 -16 Uhr - ab 24 Personen

„ Gans - wie auch immer“

Rosa gebratene Gänseleber
mit frischen Blattsalaten und Walnussvinaigrette

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen

Braten von der Märkische Bauerngans
mit Apfelrotkohl, Grünkohl
und hausgemachten Knödeln

Werderaner Apfel - Ziegenkäselasagne
mit gerösteten Sesamkernen
und einer Glühpunscheiscreme

35.00 €

„ Gans: ganz genau“

Hausgemachte Gänseleberterriner
an herbstlichen Blattsalaten
mit Preiselbeerkompott

Märkische Gänsebrühe
mit feinen Gemüsestreifen
und Grießklößchen

Ofenknuspriger Gänsebraten
mit deftiger Füllung, Apfelrotkohl, Grünkohl
und hausgemachtem Kartoffelkloß

Gebackene Ringe vom Werderaner Apfel
auf Zimtschaumsauce
und hausgemachtem Zwetschgeneis

35.00 €

„Gans, ganz satt“

Knuspriger Gänsebraten
zum Rundherum- Sattessen
mit glacierten Äpfeln und Zwiebeln,
Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

42.80 €

Original Teltower Rübchen

Cremesüppchen von Teltower Rübchen
mit Geräuchertem von der Seddiner Forelle

Knackiger Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Croutons
und Walnussvinaigrette

Zartrosa gebratenes Rückensteak vom Hereforder Bio-Rind,
mit hausgemachter Kräuterbutter, geschmorten Zucchini-
stiften, mediterranem Tomatenragout
und Kartoffelplätzchen

Wildenbrucher Dessertvariation
Lassen Sie sich überraschen...!

38.00 €

„Brandenburger Bauernente“

Brühe vom Hereforder Bio-Rind mit feinem Gemüse
und Kräutereierkuchenstreifen

Terrine von Havelkrebse mit Kräutersauce
an kleinem Salatbukett

Märkische Entenbrust mit Lindenhonig glasiert, zartrosa gebraten,
angerichtet an Kürbis - Traubengemüse,
sautierten Rosenkohlblättern
und Spritzkartoffeln

ebackene Krapfen an hausgemachtem Apfel-Sultaninen-Eis
und Vanilleschaum

36.80 €