

Weihnachtszeit ist Genießerzeit





Zeit für die ganze Familie

Verträumte Winterlandschaften, festlich dekorierte Häuser, gemütliche Abende vor dem Kamin, kleine rote Kugeln, die im Tannengrün hervorblitzen, ein Duft von Zimt, Orangen und frisch gebackenem Lebkuchen, der durch die schmalen Gassen zieht - so feiern wir traditionell die Festtage und laden Sie ein mit uns zu feiern.

Brandenburger Gänseessen

Ab dem ersten Novemberwochenende gibt es in der Linde unser traditionelles Menü rund um die frische, deutsche Bauerngans. Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität und der traditionellen Zubereitung unseres Menüs rund um die Dithmarscher Gans - Consommé, Deutsche Gans kross und saftig aus dem Rohr mit Apfelrotkohl, hausgemachtem Kartoffelkloß, leckerem Lindendessert.



„Gans to Go...“

Damit Sie die Zeit voller Liebe und Geborgenheit in Familie genießen können, liefern wir gerne Ihr Festmenü direkt zu Ihnen nach Hause oder gestalten Ihre Weihnachtsfeier im Rahmen eines Caterings. Anfragen unter 033205.23020

Festlicher Adventsbrunch

Ein besonderes Highlight im Advent ist unser Linden - Familien - Brunch. In dieser Zeit voller Hoffnung, ungeduldiger Freude und bedingungsloser Liebe, spielt doch die Familie die wichtigste Rolle. Während die Kinder Plätzchen naschen und Pfefferkuchenhäuser bauen, verwöhnen wir Sie mit Brandenburger Spezialitäten und dem Weihnachtsschmaus. Gern begeistern wir Sie. (Ab 24 Teilnehmer)

Entspannte Festtage in der Linde

Die wundervolle Weihnachtszeit hat begonnen und wir laden Sie herzlich ein, bei uns in ruhiger und besinnlicher Atmosphäre zu schlemmen. Besonders an diesen Tagen freut sich das fleißige Lindenteam auf Ihren Besuch! Wir werden Sie ausgiebig verwöhnen und dem hektischen Alltag entziehen. Schriftliche Reservierung ist leider notwendig, deshalb danken wir für Ihr Verständnis vorab.



Weihnachtliches Buffet:

Consommé von der Bauerngans

Gänsekrusteln mit Holunderdip,
Bruschetta mit Kürbischutney und Parmesan gratiniert,
Gänselebermousse mit Cumberlandsauce,
Gegrillte Zucchini gefüllt mit Pesto mariniertem Schafskäse

Marktfrischer Feldsalat mit Kartoffel-Schinken-Dressing
und ofenfrischem LINDEN-Brot

vom Buffet live tranchiert
Braten von der Bauernente auf Calvadosauce
Roulade von der Stückener Hirscheule
gefüllt mit Dörrobst in Wacholderjus

Fischfilet im Wirsingmantel auf Lindenhoniggemüse
Fresdorfer Kürbisgemüse, Mandelrosenkohl,
Apfelrotkohl, Rosmarinkartoffelaufauf,
kleine Kartoffelklöße mit Semmelbrösel

Selbstgemachte Eisstolle, Lebkuchenaufauf, Lindenhonig
glasierter Fresdorfer Kürbis und Zimtschaumsauce
68.00 € buchbar ab 24 Personen

Festliches Wildbuffet auf dem Bauernhof

Hausgemachtes Gänserilette,
und ofenfrisches LINDEN-Brot

Wildenbrucher Vorspeisenvariation serviert:
Tranchen vom Hirschrückenfleisch in der Kräuterkruste gebraten,
mariniertem Kürbissalat und
Gebeiztes vom Märkischen Wild auf Kartoffelrösti
angerichtet mit Feldsalat und Preiselbeervinaigrette

vom Buffet

Sülze vom Märkischen Wild mit Tataremsauce,
Wildvariation von Schinken und kaltem Bratenaufschnitt
dazu Sc. Cumberland und eine Auswahl
von saurem Spreewälder Gemüse

Gebackene Wildschweinkeule aus dem Ofenrohr
auf Röstgemüse,

Fischfilet unter der Kräuterkruste
aus dem Wok:
geröstete Wiesenpilze mit Kräutern,
glasierte Maronen, geschmorter Rotkohl, Mandelrosenkohl
Spätzle, kleine geröstete Kartoffeln

Tarte vom Werderaner Zimtapfel mit
Lindenhonigeiscreme zu Mousse au Chocolat
58.00 € buchbar ab 24 Personen



Weihnachtsmenü

Consommé von der Bauerngans
mit Gemüsejulien und Grießklößchen

Braten von der frischen deutschen Gans
kross und saftig aus dem Rohr mit Apfelrotkohl,
deftigem Grünkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß
oder

Kross gebratenes Fischfilet auf Rote Beete Risotto
oder

Mediterraner Wirsing, getrocknete Tomaten,
Bandnudeln, Parmesan und schwarzen Oliven

Holundersüppchen mit Grießflammerie
und Cremeeis vom Lindenblütenhonigcremeeis

58,00 €



ErlebnisReich

BEWEGUNGSSPASS MIT LUKAS

Bogenschießen am Lagerfeuer für:

- einen entspannten und harmonischen Ausklang
- ein gemeinsames Erlebnis mit einem großen Spaß- und Erfolgsfaktor
- einfach auf den Punkt kommen!



KREATIVITÄT MIT GABI HILLER

Werden Sie gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern kreativ
und erleben Sie Ihr Team ganz anders...

In nur 2 Stunden, viel Farbe an den Fingern,
auf der Leinwand und jeder Menge gemeinsamem
Spaß entstehen ganz wunderbare Bilder.
Erfahrungsgemäß dürfen die Kunstwerke dann
die Geschäftsräume schmücken und erinnern
so noch lange an die farb- und freudvollen
Momente.



Weihnachtliche Lindenkochschule

Freuen Sie sich mit Ihrem Team über die schönste und festlichste Zeit des Jahres. Machen Sie aus Ihrer Firmenfeier ein außergewöhnliches Event! Lassen Sie das vergangene Jahr Revue passieren und in ruhiger Atmosphäre ausklingen, während Sie mit unserem Küchenteam ein 4 - Gänge Menü aus regionalen Zutaten zaubern.



Ihr Kochkursmenü

Kokos - Ingwersuppe
mit Meeresfrüchtespieß

Lindenhonig gratinierter Ziegenkäse
Gelee von schwarzer Johannisbeere,
Blattspinat, geröstete Walnusskerne,
Granatapfelvinaigrette, Brotchips

Entrecote vom Brandenburger Kalb
und Garnelenschwänze
Rote Beete-Wasabigemüse, Fenchelquiche

Mango-Inwer Creme brulée
Kardamon Litschis, Schokolade

Zeitraum: ca. 4,5 h ab 8 Pers.
98,00 € je Teilnehmer



ARRANGEMENT

Weihnachtsfeier Alles kann- nix muss!

Wenn ihr etwas erleben möchtet, was ihr noch nicht erlebt habt – müsst Ihr etwas TUN, was ihr noch nicht getan habt!

Selbst ist das Team!

Gestaltet eure weihnachtliche Dekoration selbst
Kocht in kleinen Teams eurer Weihnachtsmenü
Deckt eure festliche Tafel nach allen Regeln der Kunst
Entfaltet eure Kreativität!

Mit dem Pinsel entsteht ein lebhaftes Kunstwerk!

Wir stellen für euch bereit:

Empfang mit Feuerschale, Kristallpunsch und Flammkuchen
die Räumlichkeit, die Materialien für die Dekoration
die Zutaten für das weihnachtliche Menü
Rezeptbuch und Kochschürze, Musikanlage
den hauseigenen Lindenweihnachtsmann
professionelle Anleitung durch unser Lindenteam

4 stündige Getränkepauschale 18.00-22.00 Uhr
(inklusive Rot- und Weißwein, Prosecco, König Pilsner,
Hefeweizen, AfG, Kaffeespezialitäten und Empfangsgetränke)
128,00 € pro Person (oder Absprache)
Dieses Event macht erst ab 20 Personen richtig Spaß



ARRANGEMENT

Weihnachtsfeier Winterboßeln

Persönliche Begrüßung und Einweisung
Empfangshäppchen & wärmende Getränke
Boßeltaschen mit Kugeln, Putzlappen, Kladde, Kugel & Stift
Saisonales Festessen im Gasthaus

Ihre Siegerehrung

Überreichen Sie Ihrem Team Geschenke!

Dauer: 4 Stunden

Teilnehmerzahl: 6-48 Personen, 48,80 € pro Sportler
inkl. Wanderung, Verpflegung, Absacker

Zusätzlich zubuchbar

Zwischenstopp am See mit Snack und Getränken
16,80 € pro Teilnehmer *Boßelführer 78.-€/h

ARRANGEMENT

Unser klassisches Linden-Menü

Lammfilet & Ziegenkäse
Wildkräutersalat, Balsamicovinaigrette,
Sc. Cumberland

Geschmorter Braten mit Lindenhoniggemüse
und Kartoffelgratin oder frisches Filetfilet,
regionales Gemüse, Kartoffelpüree
oder
Lupinenbolognese mit Zucchini Spaghetti

Holunderkaltschale mit Lindenblütenhonigeis
zu 38,00 €

Ein gutes Treffen mit Freunden braucht keinen Anlass,
sondern den richtigen Ort des Zusammenkommens.

Nutzen Sie unseren Bauernhof für Ihre gemeinsame Auszeit.
Genießen Sie in der Woche die ländliche Stille unserer Region.

Herzlich willkommen am Großen Seddiner See - nahe Potsdam!



Kunersdorfer Str. 1
14552 Michendorf
OT Wildenbruch
Tel.: (03 32 05) 230 20

linde@linde-wildenbruch.de
linde-wildenbruch.de