

DIE VORWEIHNACHTSZEIT

Die Vorweihnachtszeit ...

ist Zeit für Geselligkeit, Zeit zusammen zu kommen und auf das vergangene Jahr zu blicken, sich gemeinsam zu erinnern und dabei ausgelassen zu feiern.

Ihre Weihnachtsfeier ist bei uns in den besten Händen.



TIPP:

nutzen Sie doch auch unsere Bundeskegelbahnen und feiern Sie beim gemeinsamen Spiel. Gerne servieren wir auch direkt an den Bahnen!

WEIHNACHTEN

Schenken Sie Ihre wertvolle Zeit Ihren lieben und überlassen Sie das Kochen uns.

Das übernehmen wir mit dem größten Vergnügen zu folgenden Zeiten für Sie:
25. und 26. Dezember
11:00 – 14:00 Uhr
und 17:30 – 21:00 Uhr

Wir verwöhnen Sie mit festlichen 3 Gängen aus geräucherter Barbarie Entenbrust, dem besten vom Hirschrücken und feinem Christollenparfait zum Preis von 32,90 € und einer kleinen, weihnachtlichen Speisekarte.

Am 24. Dezember bleibt die Schützenburg geschlossen.

SILVESTER

Von 17:30 Uhr bis 22:00 Uhr möchten wir uns bei leckerem Essen und einem guten Tropfen gemeinsam mit Ihnen vom Jahr 2019 verabschieden.



Hat es Ihnen bei uns gefallen oder können wir etwas besser machen? Dann freuen wir uns über Ihr Feedback im Gästebuch auf unserer Website oder bei Facebook.

Hotel & Restaurant **Schützenburg**

Hauptstraße 116
51399 Burscheid
Telefon: 02174 78740

E-Mail: info@hotel-schuetzenburg.de
www.hotel-schuetzenburg.de

Hotel & Restaurant **Schützenburg**

KULINARISCHES 2019 IN DER 'BURG





JUNI / JULI / AUGUST / SEPTEMBER

Unser Sommer-Grillfest ...

Am 30. Juni 2019 ist Startschuss für unser regelmäßiges Grillevent an jedem 2. Sonntag im Monat.

Wir schmeißen um 11:00 Uhr den Grill für Sie an und lassen durchgängig bis 21:00 Uhr Abends leckere Steaks, Würstchen, Spare Ribs u.v.m. für Sie bruzzeln.

Den dazu passenden Cocktail mixen wir Ihnen gerne nach Wunsch an unserer Außen-Cocktailbar!

Save the dates:

- 14. Juli 2019
- 11. August 2019
- 15. September 2019

Wird der Oktober golden, machen wir weiter!



NOVEMBER

Natürlich alles rund um den Kürbis ...

Im Oktober dreht sich bei uns alles um den Kürbis.

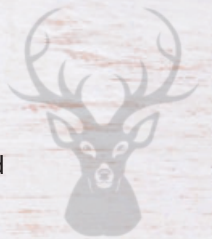
Von Kürbissuppe bis zum Ofenkürbis servieren wir Ihnen die vielfältige Frucht sowohl als Hauptgang, als auch als Beilage in vielen Variationen.

Lassen Sie sich überraschen!

Wildzeit

Es ist wieder so weit: Jäger und Schützen sind wild auf Wild. Sie auch?

Dann kommen Sie vorbei und genießen Sie aus Wald und Feld das Beste von Kaninchen, Wildschwein und Hirsch!



Ganz(s) schön lecker!

Ab dem 11. November 2019

Außen knusprig, innen zart, mit Liebe zubereitet und schonend gegart, mit klassischen Beilagen serviert, selbst Schuld, wer's nicht sofort probiert.

1 ganze Gans (für ca. 4 Personen), am Tisch tranchiert, inkl. Beilagen (Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß und Maronen) 99,00 €

Natürlich bekommen Sie bei und auch einzelne Gerichte aus Brust und Keule von der Gans.

