



## OLDENBURGER GRÜNKOHLESSEN 2025

Freitag & Samstag 17.01.-08.03.2025 mit Disco & Tanz

### UNSER MARKENZEICHEN:

Das Kohlessen kommt aus unserer brühwürfelfreien CUP-Küche. Das heißt, es wird von qualifizierten Köchen ohne Zusätze zubereitet. Die Fleischwaren beziehen wir aus der Region. Für diejenigen, die keine Kohlliebhaber sind, hält unser Chefkoch Thomas Arndt Alternativen bereit (*Bitte vorher anmelden*):

- Veganes Geschnetzeltes Züricher Art / Champignons / vegane Sauce / Meersalzkartoffeln / veganer Sahnespitzkohl – Kürbissuppe & Beerengrütze sind vegan
- Heimisches Hähnchenbrustfilet / leichte Kräutersauce / Meersalzkartoffeln / regionaler Sahnespitzkohl

### ABLAUF:

Ab 17:30 Uhr Einlass

Suppe: Gruppenweise ab ca. 17:45 Uhr, Buffet: ab ca. 18:15 Uhr

Tanz ab ca. 19:30 Uhr

Ende 0:00 Uhr

### ALLES SELBSTGEMACHT:

#### Am Tisch serviert

Kürbiscremesuppe

#### Buffet

Oldenburger Grünkohl mit Lüttje Pinkel / Kochwurst / gestreiftem Speck / Kassler Salzkartoffeln & Bratkartoffeln

#### Dessert

Beerengrütze mit Vanilleschmand

### GETRÄNKEAUSWAHL:

Wasser / Säfte / Limonade

Bier vom Fass / Flaschenbiere / Weizen / Alkoholfreie Biere

Wodka / Weinbrand / Havana Club / Jim Beam / Roter / Grüner / Sauer Power / Korn /

Gin / Berliner Luft / Jägermeister / Ramazzotti

Prosecco / Weißwein / Rotwein

Kaffee / Tee

Weitere Getränke: 50% vom Kartenpreis

**Infos / Anmeldung: [www.mueggenkrug.de](http://www.mueggenkrug.de)**