



TRADITIONELLES GEMEINSCHAFTS-KOHLLESSEN 2024

Freitag & Samstag 19.01.-16.03. 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 ein Geflügelgericht und eine vegane / vegetarische Spezialität bereit:

Vegan: veganes Geschnetztes Züricher Art mit Reis (*Bitte vorher anmelden*)

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:

Kürbiscremesuppe

Oldenburger Grünkohl mit Lüttje Pinkel / Kochwurst / gestreiftem Speck / Kassler

Salzkartoffeln & Bratkartoffeln

Beerengrütze mit Vanilleschmand

Reiche Getränkeauswahl:

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

Infos / Anmeldung: www.mueggenkrug.de