

## Schritt für Schritt zum Oster-Genuss

1. Gib auf der Rückseite an, mit wie vielen Erwachsenen und Kindern Ihr teilnehmen möchtet
2. Füll die Rückseite mit fehlenden Daten aus
3. Wählt Eure Getränke-Option
4. Teil uns bitte bei Bedarf Besonderheiten mit (z.B. Lebensmittel-Allergien)
5. Gib diesen Abschnitt bis zum 22.03.2026 im Osterberg ab und bezahle das Buffet vorab. (So können wir den Einkauf und den Personaleinsatz besser planen). Ihr erhaltet ein Ticket für die gebuchten Personen.
6. Kommt ganz entspannt an Ostern zu uns und genießt das Buffet! Ihr müsst nur noch die „Getränke zum Festpreis“ oder die Getränke nach Verzehr an diesem Tag bezahlen.

**Wir freuen uns auf Euch!**



### Osterspaß für Kinder

Bastelt Euch einen bunten Sammelbeutel für die Ostereiersuche & sucht anschließend gemeinsam Ostereier auf unserer großen Wiese.



Layout: FRITZ DESIGN HILDESHEIM, Fotos: Michelle Wachholz / Irene Hahn



Unser  
Osterhase  
erwartet  
Euch um  
13 Uhr!

Tischreservierung: 0 51 21 - 2 06 88 - 0



Folgt uns auf  
Instagram  
@hotel\_osterberg

Osterberg Restaurant & Hotel | Linnenkamp 4 | 31137 Hildesheim  
Telefon: 0 51 21 - 2 06 88 - 0 | [www.hotel-osterberg.de](http://www.hotel-osterberg.de)



Ostersonntag  
05.04.26  
11:30 bis 14:30 Uhr



**Oster-  
Genuss**  
für die ganze Familie

# Unser Oster-Genuss-Buffet von 12:00 – 14:00 Uhr

## Vorweg

Hausgebackenes Brot  
aus regionalem Demeter-Mehl  
Butter

Winzenburger Räucherforelle | Gurke  
Meerrettich-Creme | Dill

Schulterdeckel-Aufschliff  
vom Leine-Bergland-Schwein  
Kapern | Zwiebeln | Remoulade

Grünzeug – Rohkost – Mix  
Sommerhonig-Senf-Dressing | Kräuterdressing

Hermanns Tomaten | Kuhmilch-Mozzarella  
Basilikum-Püree

Bethelner Bio-Schafskäse-Pralinen  
Paprika-Chili-Frischkäse | Babyspinat

## Hauptsache Himmlisch

Geschmorte Bethelner Lammkeule  
Waldpilz-Rosmarin-Sauce

Hähnchenbrust  
mit Mangold-Tomaten-Füllung | Rahmsauce

Ganze Winzenburger Quellforellen | Dillsauce

Stövesandter Süßkartoffeln aus dem Ofen 

## Dazu:

Grillgemüse  
Kohlrabi, Möhren & Erbsen

Krusties  
Kartoffelgratin

 VEGETARISCH

 VEGAN



## Kindergericht

Kleine Bratwürstchen von Hanke | Tomaten Glück  
Erbsen & Möhren | Kartoffelstampf

## Immer eine süße Zeit

Bültumer Joghurt-Mousse  
Waldmeister | Himbeere

Eierlikör-Mousse  
mit bestem Eierlikör vom Hof Lüddeke  
Kakaocreme | Schokolade

**44,90 € pro Person  
22,00 € für Kinder (von 7–12 Jahre)**



Verbindliche Reservierung  
nur mit Vorkasse bis zum 22.03.26

## Auf Wunsch „Getränke zum Festpreis“ von 11:30–14:30 Uhr

Eierlikör-Orangen-Aperitif & regionaler  
Apfel-Sauerkirsch-Saft zum Empfang

Mineralwasser, Alkoholfreie Softgetränke,  
Kaffeespezialitäten

Keller-Pils | Pale-Ale | Brunhilde  
von der Hildesheimer Braumanufaktur

König Pilsener | Köstritzer Schwarzbier |  
Benediktiner Weissbier | alkoholfreie Biere

Grauburgunder, Blaufränkisch Rotwein,  
Free Run Rosé

**18,00 € pro Person  
9,00 € für Kinder (7–12 Jahre)**

Buchbar sind die „Getränke zum Festpreis“  
nur tischweise!

**Hiermit bestelle ich verbindlich für das  
Oster-Genuss-Buffet  
von 12:00 – 14:00 Uhr am Ostersonntag:**

Erwachsene

Kinder (7–12 Jahre)  Kids (0–6 Jahre)

„Getränke zum Festpreis“  
von 11:30 – 14:30 Uhr für  
**18,00 € p. P. | 9,00 € für Kinder (7–12 Jahre)**  
(nur buchbar für den kompletten Tisch,  
weitere Details siehe Innenseite)

Getränke nach Verzehr

## Bitte beachten:

x Vegetarier   x Veganer

Allergie gegen: \_\_\_\_\_

## Kontaktdaten

Name: \_\_\_\_\_

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

## Stornierung

**bis zum 22.03.26:** kostenfreie Rückgabe möglich

**vom 23.03. – 29.03.26:** Gutschein in Höhe vom Buffet-  
preis abzgl. 20,00 € Bearbeitungsgebühr

**ab dem 30.03.26:** Gutschein in Höhe vom Buffetpreis  
abzgl. 35,00 € Bearbeitungsgebühr