

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!

**Oster-
Genuss**
für die ganze Familie



150 JAHRE OSTERBERG › SEIT 1876

Osterspaß für Kinder

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



**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

150 JAHRE OSTERBERG › SEIT 1876



**Oster-
Genuss**
für die ganze Familie



Ostersonntag
05.04.26
11:30 bis 14:30 Uhr

Unser Oster-Genuss-Buffer von 12:00 – 14:00 Uhr

Vorweg

Hausgebackenes Brot
aus regionalem Demeter-Mehl

Butter

Winzenburger Räucherforelle | Gurke
Meerrettich-Creme | Dill

Schulterdeckel-Aufschnitt
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

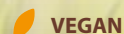
Ganze Winzenburger Quellforellen | Dillsauce

Stövesandter Süßkartoffeln aus dem Ofen 🍷

Dazu:

Grillgemüse
Kohlrabi, Möhren & Erbsen

Krusties
Kartoffelgratin



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 Lüddecke
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-Buffer
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: _____

Kontakt Daten

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