



Gutshof- Kalender

*Januar
bis Juni
2019*

Sonntags- brunch

Für Ihre Familie,
für Ihre Freunde,
für Ihre Gäste...

und natürlich für Sie selbst.

Eine klassische Mischung
aus Frühstück und
Mittagessen.

Wir verwöhnen Sie jeden
Sonntag kulinarisch mit
wechselnden regionalen
und internationalen
Spezialitäten von unserem
vielfältigen Buffet.

Pro Person € 27,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00





Wine & Dine

vom 01.01. bis
31.01.2019

Kalbsleber & Sherry-Schalotten

Balsamico Rote-Bete/
Kartoffel/Honig-Apfel

Rücken & Hüfte vom Salzwiesenlamm

Rotes Zwiebelpürree
Rosenkohl-Soufflé
Erdapfelcrêpe

Creme Caramel & Classic

Chai-Latte-Mousse/
Pistazienkuchen/
Haselnuss-Whiskey Eis

Pro Person € 38,00
inklusive 3-Gang-Menü
zzgl. € 9,90 für die
begleitenden Weine

A Tribute to Udo Jürgens am 12.01.2019

**„Das Beste von
Udo Jürgens“**

Hautnah, respektvoll, leidenschaftlich, authentisch, mit Liebe zum Detail, in exzellenter musikalischer Qualität, 100% live gespielt und vom Vorbild höchstpersönlich geschätzt...

Das Sahnehäubchen?

Ein erlesenes Menü krönt die Konzert-Dinnershow, begleitet von Musikern der bekannten Tributeband SaneMIXX.

Pro Person € 79,00
inklusive vorzüglichem
4-Gang-Menü und Aperitif





Kulinarischer Wildwechsel

01.- 28.02.2019

Kalorienarm und gesund.
Wildbret erfüllt viele
Anforderungen an eine
gesunde Ernährung.

Immer mehr Feinschmecker
begeistern sich für das
zarte und aromatische
Wildfleisch.

Pro Person € 38,00
inklusive 3-Gang-Menü
und Aperitif

Valentinstag

Donnerstag,
14. 02. 2019

Lassen Sie sich zu einem
besonders anregendem
4-Gang-Menü verführen!

Am Valentinstag kreiert
unser Küchenchef
für Sie ein

**„Überraschungsmenü
der Sinne“**

Lassen Sie sich von der Magie
des Essens verzaubern.

Pro Paar € 76,00
inklusive einem

Glas Champagner-Aperitif,
Weißwein und Mineralwasser.
Um Anmeldung wird gebeten!





Rodeo-Steak Wochen

01. - 31.03.2019

Erleben Sie den besonderen
Geschmack von Rodeo-
Ranch-Quality!

**DIE WELT DER STEAKS,
SO WIE SIE SEIN SOLLTEN!**

Rodeo schmeckt nach
Fleischgenuss mit
authentischem Lebensgefühl:
Riesige Ranches mit unend-
lichen Weiden, zünftige
Gauchos und der Duft von
deftigem Grillfleisch
in der Nase.

Individuelle Preise
laut Speisekarte
oder als 3-Gang-Menü
inkl. Aperitif
pro Person € 38,00

Lamm- Wochen

01.-30.04.2019

Ausgesprochen zart, mild,
aber trotzdem würzig:
Lammfleisch ist besonders
fettarm, reich an Eiweiß,
Vitaminen und Mineralstoffen
und trägt deshalb zu einer
gesunden Ernährung bei.

Richtig zubereitet zergeht
es förmlich auf der Zunge.

Pro Person als
3-Gang-Menü
inkl. Aperitif € 38,00

oder als 5-Gang-Menü
inkl. Aperitif € 55,00





Karfreitag & Karsamstag

19. & 20.04.2019

Es erwartet Sie ein besonderes
4-Gang-Fisch-Menü mit
ausgesuchten Zutaten aus
Meer, Fluss & See.

Pro Person € 42,00
inklusive 4-Gang-Menü,
Aperitif, Wein &
Mineralwasser

Osterbrunch

21. & 22.04.2019

Genießen Sie unsere
Köstlichkeiten vom
Brunch-Bufferet zum Osterfest.

Pro Person € 30,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00

Spargelbrunch

28.04. & 05.05.

Wir eröffnen die Spargelsaison im Gutshof Itterbach. Genießen Sie verschiedene Variationen von delikatsten Spargelgerichten.

pro Person € 30,00

Kinder bis 14 Jahre € 10,00

Spargelzeit

01.05.-01.06.2019

Nur für eine kurze Zeit zwischen Mitte April bis in den Juni hinein wird der heimische Spargel geerntet. Das weiße Edelgemüse bereichert den Frühling mit Gaumenfreuden.

Pro Person € 38,00

inklusive 3-Gang-Spargelmenü und Aperitif





Muttertags- brunch

12.05.2019

Schlemmen Sie
nach Herzenslust
mit der ganzen Familie.

Alle Mütter dürfen sich
auf eine kleine Überraschung
freuen.

Lassen Sie sich an diesem
besonderen Tag von unserem
Küchenchef verwöhnen.

Pro Person € 30,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00

It's BBQ-Time

am 30.05.2019
Vatertag/Christi
Himmelfahrt:

Mit Familie oder Freunden
unterwegs im Strycktal
und zur Rast bei uns
auf der Terrasse.

Grillspezialitäten & knackige
Salate warten auf Sie in
gepflegter Atmosphäre
u.a. Rumpsteak, frische
Burger, Folienkartoffel
und noch vieles mehr...

Individuelle Preise
laut Speisekarte





Im Juni:
**„Best of
Gutshof
Itterbach
Menü“**

Unsere kulinarischen
Highlights, in einem
exquisiten 5-Gang-Menü
für Sie zusammengestellt!

Pro Person € 55,00
inklusive 5-Gang-Menü
und Aperitif

Pfingst- brunch

09. & 10.06.2019

Am Pfingstsonntag &
-Montag zelebrieren wir
den Frühling mit einem
kulinarischen Schmaus.

Lassen Sie sich verwöhnen
und genießen Sie
regionale und internationale
Spezialitäten von unserem
vielfältigen Buffet.

Pro Person € 30,00
Kinder bis 14 Jahre € 10,00





Sommerfest

am 30.06.2019
10.³⁰ bis 18.⁰⁰ Uhr

Kulinarische Weltreise und
Erlebnistag für die ganze Familie

KULINARISCHE HIGHLIGHTS & LIVE-COOKING

Deutsche, französische,
italienische, spanische,
thailändische, tunesische
und ungarische Küche

PROGRAMM HIGHLIGHTS

Riesenhüpfburg für Kinder,
Ballonkünstler auf Stelzen,
Trommelworkshop,
Kindertattoos, Attraktion
von der Bergwacht-Jugend
Willingen, Live-Musik u.v.m.
(Änderungen vorbehalten.)



Mühlenkopfstraße 7
D-34508 Willingen/Upland
Telefon +49(0)5632/96 94-0
Telefax +49(0)5632/96 94-20
service@gutshof-itterbach.de



Öffnungszeiten:

Mi.-Fr. ab 14.00 Uhr
Sa. ab 12.00 Uhr
So. 10.00 - 18.00 Uhr
montags & dienstags
Ruhetag

www.gutshof-itterbach.de