



Gutshof- Kalender

Winter- Spezial 2020

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

Premiumbrunch

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





Gänse-Essen

vom 13. 11. bis
20. 12. 2020

Seit jeher pflegen wir
vorweihnachtliche Bräuche
und Traditionen.
Deshalb beginnen wir am
13. November wieder mit
unserem beliebten
Gänsemenü
(Oldenburger Freilandgänse).

Ab 4 Personen,
Vorbereitung von
drei Tagen erbeten.

Pro Person € 38,00
inkl. einer Magnum-Flasche
1,5 Liter Rotwein
für 4 Personen

Advent & Weihnachten

vom 1. bis
31.12.2020

Maronencremesuppe &
Mandelschaum
Wachtelbrust
Gemüse-Tortilla

Kalbsrücken & Bio-Entenleber
Schwarzwurzel · Rosenkohl
Kürbis-Gnocchi

Gewürz Panna cotta &
Amarula · Baumkuchen ·
Schokoladen-Nusskrokant
Orangenparfait

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





A Tribute to Udo Jürgens am 5. 12. 2020

„Das Beste von Udo Jürgens“

Lachsfilet in Kataifi
auf Lauchgemüse

Cremesuppe
vom Muskatkürbis

Schweinefilet
mit Waldpilzsauce
Junger Broccoli
Kartoffelgratin

„Aber bitte mit Sahne“
Mousse au Chocolat
und Zimtpflaumen
Mandeleiscreme

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

Premiumbrunch **Advents- und Weihnachts- brunch**

Jeden Adventssonntag
sowie am 1. und 2.
Weihnachtsfeiertag verwöhnen
wir Sie mit unserem
festlichen Brunch-Bufferet.

Erholen Sie sich vom
Adventstrubel und genießen
Sie regionale und
internationale Spezialitäten.

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





Heiligabend- Menü am 24.12.2020

Kokosmilch-Curry-Suppe
Perlhuhnbrust
Grüner Spargel

„Label Rouge“-Lachsfilet
Staudensellerie-Lauchcreme
Süßkartoffel

Gratiniertes Kalbssteak
und Portweinglace
Petersilienwurzel
Kräuterseitlinge
Kartoffelragout

Bratapfel und Vanillesauce
Schokoladen-Mousse
Himbeersorbet

Pro Person € 54,00
inkl. 4-Gang-Menü & Aperitif

Silvestermenü

31. 12. 2020, 18 Uhr

Kalte und warme Vorspeisen
vom Buffet

Serviertes Hauptgericht:

Kalbsfilet im
Tramezzinimantel und
Sherry Glace
Poverade
violette Kartoffel
Kräuterseitlinge

Dessertbuffet

Pro Person € 79,00
inkl. Aperitif

Ein
besonderer
Jahreswechsel!

Pro Person € 79,00
und anschließende
Silvesterfeier im
Sauerland Stern
Hotel auf
Wunsch!





Neujahrslunch

1. 1. 2021
von 12-16 Uhr

Starten Sie das Jahr 2021
mit einem entspannten
Lunchbuffet in
stimmungsvoller Atmosphäre
und einer Auswahl erlesener
Speisen.

Unser Gutshof-Team
bietet den perfekten Rahmen
für einen genussvollen
Beginn des neuen Jahres.

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

Advents- und Weihnachts- feiern

Wir planen Ihre individuelle
Weihnachtsfeier von zwei
bis 400 Personen.

Menü zur Weihnachtsfeier
schon ab 38 € pro Person.

Kostenfreie Parkplätze stehen
direkt am Gutshof Itterbach
zur Verfügung.

In Verbindung mit Ihrem Fest
bieten wir Ihnen besondere
Übernachungskonditionen im
Sauerland Stern Hotel.

Festliches 3-, 4- oder 5-Gang-
Menü oder Buffet
nach Ihren Wünschen.





Krimidinner – Episode VIII
der Ashtonburry-Chronik

„Der Geburtstag des Grauens“ am 9. 1. 2021

Maishähnchenbrust
Kartoffel-Schnittlauchcreme

Schwarzwurzelsuppe
mit Edamame-Bohnen

Rosa gebratenes Roastbeef
Pfefferbeerensauce
Grüne Bohnen · Schupfnudeln

Amaretto-Topfenmousse
Mango Ragout
Schokoladeneis

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

Das Original!
Krimidinner
Geburtstag des Grauens



GUTSHOF  ITTERBACH

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



Öffnungszeiten:

Freitag ab 18 bis 22 Uhr
Samstag ab 14 bis 22 Uhr
Sonntag ab 10 bis 21 Uhr
(ab 10 bis 14 Uhr Brunch)
Montag bis Donnerstag
geschlossen