



SILVESTERPARTY IN DER SCHMIEDE

31. Dezember | Beginn 20:30 Uhr | Ende 03:00 Uhr
Sitzplatz 119,50 € p.P. | Stehplatz 99,50 € p.P.

Leichtes Fingerfoodbuffet,
Mitternachtssnack und Getränke-
pauschale inklusive Cocktails.

Tickets unter www.gutshof-rethmar.de

MUSIK
VOM DJ



DIE LOCATION, DIE ZU IHNEN PASST!

Sie möchten Ihre Hochzeit feiern? Oder mit Ihrer Firma tagen?
Der Gutshof Rethmar ist die ideale Location für Feiern und Ver-
anstaltungen aller Art. Egal zu welcher Jahreszeit – in unserem
historischen Ensemble mit verschiedenen Sälen, einem Park und
toller Atmosphäre schaffen wir auch für Sie einen besonderen
Moment im Leben.



Wir öffnen gerne nach telefonischer Absprache für Sie!



Wir sind auch auf Facebook für Sie
zu erreichen: www.facebook.com/gutshof

Erleben Sie besondere Events:
www.gutshof-rethmar.de/events

Gutsstr. 16, 31319 Rethmar
Tel. 05138 - 4813330
info@gutshof-rethmar.de
www.gutshof-rethmar.de



Gutshof
Rethmar



Veranstaltungen im Gutshof Rethmar
Oktober 2026 bis Dezember 2026

Pure Erlebnisfreude



Restaurant
und Schmiede



Theater im
Kornspeicher





WINTERWALD IM BIERGARTEN



**Ab Mitte November öffnet an den Wochenenden
wieder unser Winterwald.**

Unter geschmückten Tannen können Sie Glühwein,
Punsch und Leckereien genießen.

LANDKNECHTSSCHMAUS AM KAMIN

OKTOBER

HAXE „Satt“

mit hausgemachtem Sauer-
kraut und Semmelknödel.



Reservierung erbeten

NOVEMBER UND DEZEMBER

ENTEN- KEULE „Satt“

mit Rotkohl und Klößen.



Reservierung erbeten

FREITAGS UND SAMSTAGS AB 17:00 UHR



WEIHNACHTSMENÜ

25. Dezember | ab 14:30 Uhr | inkl. Begrüßungsgetränk

VORSPEISEN

- Kräuterrahmsüppchen mit gegrillter Garnele
- Consommé vom Rind und von Pilzen mit Steinpilz-Ravioli



ZWISCHENGANG

- Carpaccio von Roter Bete und gegrilltem Saibling,
verfeinert mit Perlen vom Sesamol

HAUPTGANG

- Im Ofen garte Gänsekeule an Orangensoße, dazu Rosenkohl, hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße
- Braten aus der Hirschschulter an Wacholder-Rosmarin-Rahm, serviert mit Mandelrosenkohl, Rotkohl und Herzoginkartoffeln
- Lachsforellenfilet, im Ofen gegrillt, auf Lebkuchen-Krustentier-Soße mit geschmolzenen Kirschtomaten und frischen Bandnudeln
- Rinderfilet, gegrillt mit frischem Rosmarin und Thymian, auf weihnachtlichem Zwiebelkonfit, dazu Grillgemüse und Kartoffelgratin
- Knusprige Entenkeule auf Orangensoße, serviert mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
- Weihnachtliches Thai-Curry mit feinem Basmati-Duftreis, garniert mit Chips von der Trüffelpotato



DESSERT

- Cheesecake-Creme auf Mango-Aprikosen-Kompott, garniert mit frischen Früchten

59,50 € p.P. Kinder (3 bis 12 Jahre) 36 €

Karten vorab unter www.gutshof-rethmar.de
oder bei unserem Service erhältlich.



WEIHNACHTSBUFFET

**25. und 26. Dezember | Empfang 11:30 Uhr
Buffeteröffnung 12:00 Uhr | Ende 14:00 Uhr**

VORSPEISEN

- Festtagssuppe vom Rind mit feinen Gemüsestreifen, Eierstich und Mettklößchen
- Büffelmozzarella und Kirschtomaten mit Pestodip
- Graved Lachs an Honig-Senf-Dip mit frischem Pflücksalat
- Winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Carpaccio von der Rinderbrust oder der Rote Bete mit Sahne-meerrettich, kandiertem Ingwer und gereichten Parmesanflocken

HAUPTSPEISEN

- Pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat, nappiert mit Riesling-Cranberry-Soße, an frischen Bandnudeln
- Weihnachtliches Thai-Curry mit Basmati-Duftreis
- Schmorbraten vom eigenen Weiderind an Barolo-Jus, serviert mit Rosenkohl nach und aromatisierten Drillingen
- Knusprige Entenkeule auf Orangensoße, serviert mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
- Braten aus der Hirschschulter an Wacholder-Rosmarin-Rahm, serviert mit Romanesco, Rotkohl und Herzoginkartoffeln



DESSERT

- Mango-Aprikosen-Pfirsich-Grütze unter Karamell-Crumble
- Panna Cotta mit Himbeermark

**Inklusive
Getränkebuffet**
mit Bier, alkoholfreien
Sinalco-Limonaden,
Wasser und
Säfte

74,75 € p.P. Kinder (3 – 12 Jahre) 45 €

Karten vorab unter www.gutshof-rethmar.de
oder bei unserem Service erhältlich.

