

Neuigkeiten aus Olgas Restaurant

Liebe Mitglieder des TGR,

In den letzten Jahren haben wir gemeinsam bei uns im Tennisverein tolle Veranstaltungen erlebt - dazu gehört vor allem das alljährliche **Oktoberfest** und das **Grünkohles** im November.

Es ist inzwischen für uns alle zu einer Tradition geworden und die wollen wir natürlich so beibehalten.

Deshalb, ich lade ich euch dieses Jahr am 14. Oktober zum **Oktoberfest** hier bei uns im Verein ein. Selbstverständlich sind auch Verwandte, Freunde und alle Interessierten herzlich eingeladen.



Wie bereits bekannt müssen die Anmeldungen dafür bis zum 10. Oktober erfolgt sein. Die Anmelde-liste liegt bei mir im Restaurant aus. Für ordentlich Stimmung mit guter Musik sorgt dieses Mal der allseits bekannte **DJ TomGrEEen**. Zieht euch eure schicksten Dirndl und Lederhosen an - das beste Outfit wird gekürt!

Der Einlass ist um 18:00 Uhr und starten wird die Feierlichkeit um 18:30 Uhr.

Folgendes Menü habe ich für euch ersonnen:

- 1) Haxe mit Sauerkraut (10,50€)
- 2) Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (8,50€)
- 3) Bunter Salat mit wahlweise Putenstreifen (10,90 €) oder Garnelen (14,00€)

Als nächste Ankündigung habe ich ein ganz besonderes Schmankerl für euch - das allseits beliebte **Garnelen Dinner** am 03. November.

Auch hier wieder wird um vorherige Anmeldung gebeten - die Liste wird im Restaurant vorzufinden sein. Alle die Interessen haben, sind herzlichen

eingeladen - ob jung oder alt, groß oder klein. Genug Garnelen werden für alle da sein.



Das Dinner beginnt um 17:00 Uhr.

Das Menu wird folgendermaßen aussehen:



Garnelen satt in Knoblauchbutter gebraten, dazu hausgemachte Cocktailsauce, Salatbeilage und Baguette (17,00 € p.P.)

Nach dem Essen gibt es dann einen guten norddeutschen Hamburger Kümmel aufs Haus - damit es auch allen wohl bekommt's!



In der *Vorweihnachtszeit* kommt ein ganz besonderes Event auf uns zu - das **Grünkohlessen** am 17. November. So wie jedes Jahr begehen wir dieses Fest mit viel Freude und Besinnlichkeit. An diesem Abend wollen wir alle im gemütlichen Beisammensein und einer entspannten Atmosphäre unseren geliebten Grünkohl genießen, an das sich zu Ende neigende Jahr anstoßen und die besinnliche Jahreszeit einläuten. Es werden alle gebeten mit der besten Laune und viel Appetit sich dazu zu gesellen. Für Speis, Trank und warme Laune wird gesorgt sein.



Lasst mich auch hier wieder im Voraus wissen, dass ihr dabei sein und wollt und tragt euch in die Anmeldeliste ein - diese findet ihr bei mir am Tresen.

Der Einlass ist um 17:00 Uhr, das Essen beginnt um 17:30 Uhr.

À la cart serviert wird:



Grünkohl satt mit Kasslernacke, Kochwurst, Schweinebacke und Röstkartoffeln dazu Senf (15,00 € p.P.)

Oder

Bunter Salat mit wahlweise Putenstreifen (10,90 €) oder Garnelen (14,00 €)

Nach dem Essen gibt es dann einen guten norddeutschen Hamburger Kümmel aufs Haus - damit es auch allen wohl bekommt's!



Wenn ihr eine **Festlichkeit** plant und dafür einen geeigneten Ort zum feiern sucht - dann seid ihr bei mir genau richtig. Inzwischen haben in meinem Restaurant zahlreiche *Weihnachtsfeiern, Geburtstage und Hochzeitsfeiern* stattgefunden - darüber würde ich mich weiterhin freuen.



Zur Weihnachtszeit stehen folgende festliche Mahlzeiten zur Wahl:

Rosa gebratene Entenbrust, serviert mit Rotkohl, Rosenkohl, knusprigen Krokette und feinen Salzkartoffeln (17,90 €)



Saftige Entenkeule, angerichtet mit Rotkohl, Rosenkohl und knusprigen Krokette (17,50 €)

Erlesenes Damm-Wild gratiniert mit frischen Champignons, dazu mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Rotkohl und knusprigen Krokette (20,50 €)

Eine Portion Grünkohl mit Kasslernacken, Kochwurst, Schweinebacke und Röstkartoffeln (12,90 €)

Grünkohl satt mit Kasslernacken, Kochwurst, Schweinebacke und Röstkartoffeln (15,00 €)