

Wir wünschen Ihnen
stimmungsvolle Feiertage

*... und ein
fröhliches 2008*

H O S T E L L E R I E

*La Butte
aux Bois*





Lieber Gast,

Den Dezember bezeichnet man auch als Wintermonat, Weihnachtsmonat oder als den dunklen Monat. Aber in der Hostellerie „La Butte aux Bois“ nennen wir ihn den **Fest- und Verwöhnmonat**. Denn mag es auch draußen kalt und unfreundlich sein, wir sorgen drinnen für eine wohlige Atmosphäre. Wir verwöhnen unsere Gäste immer (das ist unsere Leidenschaft), aber im Dezember tun wir das auf ganz besonders festliche Weise.

Der Monat Dezember ist für uns und unsere Gäste eine Zeit mit knisternden Holzscheiten im Kamin, dem Duft von Tannenzapfen und Wein, guten Gesprächen, schönen Erinnerungen, wiederbelebten Freundschaften, kurz, von gemütlichem Beisammensein.

Draußen zeigt in diesem Monat das Thermometer im Durchschnitt 3,8 °C an, die Sonne scheint nur 43 Stunden, aber drinnen brennt ein Feuer im Kamin und scheint die Sonne jeden Tag in Ihrem Glas und auf Ihrem Teller. Auch dieses Jahr bildet die Zusammenstellung der **Feinschmecker-Diners** und der harmonisch abgestimmten Weinarrangements für die Festtage den Höhepunkt für Chefkoch Wim Doumen, Sommelier Loek Bastin, Maître d'Hôtel George Bugaj und ihre enthusiastischen Brigaden. Auch unsere Hausdekorateurinnen und alle anderen Mitarbeiter von La Butte aux Bois freuen sich darauf, Sie, Ihre Familie und Ihre Freunde zu den stimmungsvollen Tagen empfangen und in **festlicher Atmosphäre** verwöhnen zu dürfen.

Wir hoffen, dass diese Präsentation unserer Arrangements für Weihnachten und das Jahresende auch bei Ihnen die Vorfreude wach werden lässt, die wir schon jetzt erleben.

Im Namen der Familie Bullens und des gesamten Teams von La Butte aux Bois wünschen wir Ihnen und Ihren Lieben friedvolle Weihnachten und ein frohes neues Jahr.

Ilona & Jurgen Wondergem

GASTRONOMISCHE WEINACHTSMENÜS

Das Team von La Butte freut sich darauf, Sie wieder gastronomisch und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Am 24., 25. und 26. Dezember können Sie – getreu der Tradition – unsere **festlichen Weihnachtsmenüs** genießen. Der 24. wird von der David Warwick Formation mit Auftritten der Musicalstars **Dennis LeGree** (Hauptrolle unter anderem in Starlight Express) und An Lauwereins umrahmt. Ein klassisches Duett aus „**Romeo und Julia**“ sorgt für ein romantisches Intermezzo. Am 25. Dezember bieten wir unsere **Soirée Classique** in der entspannten Atmosphäre des Restaurants „La Source“. Der Abend wird stilvoll von unserem Pianisten begleitet. Oder Sie entscheiden sich für die **Soirée Dansant** mit Auftritten der David Warwick Formation sowie von Dennis LeGree und **An Lauwereins**, die vor kurzem noch in der Rolle der Operndiva Carlotta in „The Phantom of the Opera“ glänzte.

Am zweiten Weihnachtstag können Sie eine **Soirée Dansant** mit Auftritten der belgischen Musicalstars **Lia Linda und Albert Nicau** genießen. Die David Warwick Formation sorgt für die entsprechende Tanzmusik.

An allen Abenden stehen folgende Menüs zur Auswahl. Für beide Menüs haben wir Weinarrangements zusammengestellt, die wir „à volonté“ ausschenken, Kaffee eingeschlossen. Der Preis beträgt 34,50 Euro pro Person. Für Kinder bereiten wir ein spezielles 4-Gänge-Menü für 29,75 Euro vor. Die Diners beginnen jeweils um **19.30 Uhr**.

WEIHNACHTSMENÜ 1

Parmentier aus Ochsenchwanz, Gänseleber und Trüffel

Sellerievelouté mit gebratenen Jakobsmuscheln und frittierten Kräutern

Gebackenes Glattdbuttfilet mit Beurre blanc, grünen Spargeln
und Balsamicosirup

Roulade vom Fasan mit Pfifferlingen und Vrolinger Kochbirne

Champagnerparfait
mit Crème brûlée aus bitterer Schokolade und Vanilleschaum

Preis: 69,50 Euro

WEIHNACHTSMENÜ 2

Marinierter Seewolf mit grünen Kräutern,
feiner Zitrusshale und Belgischem Kaviar

Leicht gebundene Wintertrüffelsuppe mit Pata-Negra-Kröstchen

Halber Hummer mit Taboulé und Gartenbohnen

Hirschfilet mit pochiertem Elstar, Moosbeeren
und Püree aus Macadamianüssen

In Rotwein pochierte Feigen mit Bourbon-Vanille-Eis

Preis: 75 Euro

Am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag servieren wir Ihnen diese Menüs auch ab 12 Uhr.

An beiden Weihnachtsfeiertagen sorgen wir für Kinderbetreuung und –unterhaltung in einem separaten Raum. Rudolph und die anderen acht Rentiere bringen den Weihnachtsmann mittags aus dem weiten Napapiiri (in der Nähe von Rovaniemi in Finnisch-Lappland) bis zur Hostellerie „La Butte aux Bois“. Er hat für alle jungen Gäste eine kleine Aufmerksamkeit dabei. **Näheres zu unseren Arrangements inklusive Übernachtung finden Sie unter www.labutteauxbois.be.**

Ist Weihnachten hell und klar, folgt ein gesundes, gesegnetes Jahr.

FESTLICHER WEIHNACHTSBRUNCH

Dunkler Himmel, frühe Nacht, beißender Wind, Eiseskälte und einige Schneeflocken, Atemwölkchen, die beim Sprechen kringelnd aufsteigen, warmes Licht in festlich geschmückten Fenstern: **es ist Weihnachten!**

Machen Sie eine herrliche Morgenwanderung durch die Wälder rund um „La Butte aux Bois“ und belohnen Sie sich und Ihre Familie mit einem festlichen Weihnachtsbrunch. Genießen Sie am 25. und am 26. Dezember **ab 12 Uhr** reichhaltige Buffets voller Herrlichkeiten, die unser Chefkoch Wim Doumen für Sie vorbereitet hat.

Und schließen Sie den Mittag mit einer Auswahl verführerischer Süßigkeiten und einem Foto mit dem Weihnachtsmann ab.

Preis Weihnachtsbrunch für Erwachsene 49,75 Euro pro Person und für Kinder bis 12 Jahre 2,90 Euro pro Lebensjahr



SWINGENDE SYLVESTERGALA

Am Montag, dem 31. Dezember freuen wir uns auf Sie, um zusammen mit uns, Abschied vom Jahr 2007 zu nehmen und 2008 zu begrüßen. Wir erwarten Sie **am 19 Uhr** mit einem Glas Champagner, einigen exquisiten Häppchen, Piano-musik und Ballet. Um 20 Uhr servieren wir:

SYLVESTERMENÜ

Törtchen aus kanadischen Hummer mit Muscheln,
Kaviar und Sauerrahm mit jungem Ingwer

Rebhuhnvelouté mit Morcheln

Feinstes Kabeljaufilet mit Risotto und Austernpilzen in Langustinenconsommé

Tournedos mit Gänseleber und schwarzem Trüffel, Madeirasauce
und geröstetem Thymian

Kleine Dessertparade

Kaffee, Tee und Leckereien

*Nunc est bibendum, nunc pede libero pulsanda tellus,
Horatius, Carmina 1,37
(Jetzt lasset uns trinken und tanzen ...)*

Die Gala beginnt mit stimmungsvoller Pianomusik. Während des Diners genießen Sie zwei vortreffliche Shows mit dem **Rominelli Show Ballet** und Auftritten des belgischen Musicalstars **An Lauweireins** und des amerikanischen Jazzkünstlers **Dennis LeGree**. Um Mitternacht begrüßen wir das neue Jahr zusammen mit Ihnen und allen Künstlern, die Sie mit einer Show im Copacabana-Stil begeistern werden. Und natürlich kann bis in den frühen Morgen getanzt werden. Während Sie weiter feiern und nach der Musik der **David Warwick Formation** tanzen, stellt die Küchenbrigade um 1 Uhr für Sie ein Büffet mit einer Auswahl von „alten“ und „neuen“ Herrlichkeiten bereit.

Der Preis für die Sylvester-Gala beträgt pro Person 199,00 Euro. Darin sind inbegriffen der Aperitif, der Champagner und alle anderen Getränke, die bis 4 Uhr ausgeschrieben werden. Nicht eingeschlossen sind Spirituosen.

Näheres zu unseren Arrangements inklusive Übernachtung finden Sie unter www.labutteauxbois.be.

Wegen der verschiedenen Zeitzonen wird Neujahr überall zu einer anderen Zeit gefeiert. Den Anfang macht Kiritimati auf der Weihnachtsinsel, die zum Inselstaat Kiribati gehört. Zuletzt kommt Samoa. In „La Butte aux Bois“ feiern wir Neujahr mit Ihnen ganz einfach um Mitternacht.

NEUJAHRBRUNCH

Wir haben hier den schönen Brauch, dass Kinder am 1. Januar einen Neujahrsbrief mit Neujahrswünschen für ihre Eltern und ihre Taufpatin oder ihren Taufpaten vorlesen. Ein echtes Familienfest mit Großeltern, Onkeln und Tanten.

Während die Menschen auf Zypern und Malta ihren Beitritt zur Eurozone feiern, empfangen wir Sie an diesem ersten Feiertag des Jahres 2008, **dem Neujahrstag**, bei unserem festlichen Brunch. **Ab 12 Uhr** erwarten Sie reichhaltige Büffets, begleitet von sphärischer **Harfenmusik**.

Preis: 49,75 Euro pro Person (Getränke eingeschlossen)

Preis für Kinder bis 12 Jahre: 2,90 Euro pro Lebensjahr

Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige Reservierung. Die Anzahl der Plätze ist kleiner als in den vergangenen Jahren.

„Am Neujahr dauert der Tag, so lang das Hähnchen krähen mag.“

SOS-WEIHNACHTSMARKT

SOS-Kinderdörfer–Arbeitsgruppe Maastricht kümmert sich um Waisenkinder und hofft mit dem Verkauf stimmungsvoller Weihnachtsobjekte wieder vielen Kindern zu einem Zuhause und einer Ausbildung in ihrem eigenen Land verhelfen zu können. Der Ertrag dieses speziellen Weihnachtsmarkts geht an das **kongolesische Dorf Bukavu**.

Am Sonntag, dem 9. Dezember sind Sie mit der ganzen Familie von 14 bis 19 Uhr willkommen, um die gemütlich eingerichteten Stände und die herrlichen Süßigkeiten und anderen Leckerein von der Menükarte des Bistro „Het Binnenhof“ zu genießen.

*Seid froh an Weihnachten und feiert fürwahr,
denn Weihnachten gibt es nur einmal im Jahr!*



La Butte aux Bois

H O S T E L L E R I E



Informationen und Reservierungen:

Tel: +32 (0)89 73 97 70 - Fax: +32 (0)89 72 16 47

Paalsteenlaan 90 - 3620 Lanaken (B)

www.labutteaubaos.be