

Motorboot-Club Bodenwerder e.V.

Motorboot-Club Bodenwerder e.V. • Am Hafen 3 • 37619 Bodenwerder

per E-Mail an die Mitglieder des MCB e.V.

Es schreibt:

Armin Frohwerk

1. Vorsitzender

Schwarzer Weg 2 | 31061 Alfeld

Email: erster.vorsitzender@mcb-bodenwerder.de

Montag, 10. November 2025

Einladung zur Weihnachtsfeier 2025



Liebe Mitglieder des MCB Bodenwerder,

wir laden Euch herzlich zu unserer diesjährigen Weihnachtsfeier ein!

In diesem Jahr möchten wir ein neues Restaurant ausprobieren und dort gemeinsam einen schönen Abend in gemütlicher Runde verbringen.

Neben einem kurzen Rückblick auf die vergangene Saison erwartet Euch ein leckeres Menü – die Details sowie den Kostenbeitrag findet ihr auf der nächsten Seite.

Wann: 13. Dezember 2025

Wo: Restaurant Räuber Lippoldskrug, Glenetalstraße 70, 31061 Alfeld (Leine)

Beginn: Uhr 18:00

Wir bitten um verbindliche Anmeldung bis zum 5. Dezember 2025 bei Anneliese Hoffmann entweder per  a.hoffmann-Alfeld@t-online.de oder per  0160 / 90 94 67 92

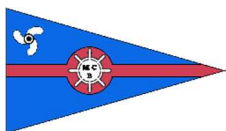
Wir freuen uns auf einen schönen und geselligen Abend mit Euch!

Herzliche Grüße,
Armin

Bitte vormerken:

- 1) Jahreshauptversammlung 2026: am 24.01.2026 um Uhr 16:00
Ort: Mittendorf Gastronomie, Buchhagen 2, 37616 Bodenwerder
- 2) Grünkohl-Wanderung mit anschließendem Grünkohl-Essen am 14.02.2026
Ort „Glücksgans“, Gerzen.

Die entsprechenden Einladungen hierzu werden rechtzeitig versendet.



Motorboot-Club Bodenwerder e.V.

Köstlichkeiten des Abends



Hotel Restaurant
Räuber Lippoldsfurg

Als Büffet aufgebaut - Zur Selbstbedienung

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit traditioneller Einlage aus kleinen Klößchen, Gemüse
und Eierstich, Graupen
Kürbis--Chili-Cremesuppe

Hauptgericht:

Hirschkalbskeulenscheiben, milde Wildsoße mit kleinen Pfifferlingen und Rahm
Williamsbirne mit Preiselbeeren gefüllt und kleinem Sahnnetupfer

Oldenburger Entenkeulen mit Soße
Krustenbraten mit Einbecker Biersoße

Gemüseplatte, mit frischem Broccoli, feinen Erbsen und Karottenstiften, grüne
Bohnen, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Rosenkohl, Apfelrotkohl
Kartoffelklöße nach Thüringer Art, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln

Dessert:

Walnuss Mousse mit karamellisierten Walnüssen
Crème brulée mit Rotwein-Zimtpflaumen

Preis pro Person € 37,50

Alternativ:

vegetarisches Gericht als Tellergericht serviert (Suppen und Dessert
vom Büffet) Hils-Trüffel-Risotto mit einem buntem Gemüsebouquet, Sauce Hollandaise
und Burrata

Preis pro Person € 29,90