



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Gourmetfrühstück

Frische Brötchen, leckere Brotauswahl, dazu hausgemachte Marmeladen und Kräuterquark, Schinken- und Käsespezialitäten sowie Hausmacher Wurstspezialitäten aus der Region, Rauchlachs mit Dill-Senfsauce, Rührei mit frischen Kräutern und Speck, Bircher Müsli mit frischen Früchten, Orangensaft, Kaffee, Tee oder Kakao. Der perfekte Start in den Tag!

Termine: mittwochs bis einschl. sonntags, ab 9:30 Uhr und nach Vereinbarung
18,00 € p.P.



Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Gänse-Menü am Martinstag

Deftiger Gänsebraten, eingebettet in ein 4-Gang-Menü. Ein Candlelight Dinner der ganz besonderen Art. Herr Freiberger hat für diesen Martins-Gans-Abend ein besonderes Menü rund um die Gans zusammengestellt. Korrespondierende Weine runden den Abend ab. Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen Abend.

Termine: Samstag, 11.11.2023, ab 18 Uhr (St. Martinstag)
58,00 € für das 4-Gang-Menü p.P.



Bitte 3 Tage im voraus vorbestellen!

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Ganze Gans

Wir servieren Ihnen eine ganze Gans, am Tisch für Sie tranchiert, mit leckeren und traditionellen Beilagen. Vorab einen Vorspeisengruß aus der Küche. Herr Freiberger weiß seine Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Und zum Abschluss noch etwas Süßes. Wir halten für Sie eine einfallsreiche Dessertkarte bereit.

Termine: Freitag, 17.11.2023, Samstag, 18.11.2023
Freitag, 24.11.2023, Samstag, 25.11.2023
jeweils ab 17 Uhr
weitere Termine nach Absprache
für 4 Personen 165,00 €
für 5 Personen 175,00 €



Weihnachtsgans für Sie zu Hause

Möchten Sie gerne eine knusprige Gans mit schmackhaften Beilagen zum Weihnachtsfest?

Wir bereiten diese für Sie vor. Sie brauchen ihren Festtagsschmaus nur noch erhitzen. Natürlich erhalten Sie eine genaue Anleitung, wie Sie ihre Gans anrichten müssen, damit Sie mit ihren Lieben ein schmackhaftes Weihnachtsmenü genießen können.

Sprechen Sie rechtzeitig mit uns.



jeden Mittwoch ab 17.00 Uhr

Spareribs „all you can eat“

Mittwochs verwöhnen wir Sie mit knusprigen Spare ribs. Nur die perfekte Marinade, geduldiges Schmoren und kurzes Angrillen lässt die Rippchen knusprig und zart werden. Sie werden unsere Spareribs lieben! Serviert mit knackigen Salaten, Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Dips sowie gegrillte Maiskolben.

Termine: jeden Mittwoch ab 17.00 Uhr
25,00 € p.P. nur auf Vorbestellung
Gerne auch an anderen Wochentagen – sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!

1. Gang:	2. Gang :	3. Gang:
Tapa 1: Manchegokäse	Tapa 4: gratinierter Ziegenkäse	Tapa 7: Papas Arrugada mit Mojo Rojo
Tapa 2: Serranoschinken	Tapa 5: gegrillte Gambas in Knoblauchöl	Tapa 8: Maurischer Hähnchenspieß
Tapa 3: Datteln und Pflaumen in Speckmantel	Tapa 6: Gebratene Chorizo in Rotwein	Tapa 9: Lammkotelette an Bohnengemüse
		Tapa 10: kleine Paella mit Fischfilet
4. Gang:	Tapa 11: Creme catalana	Tapa 12: Sorbet und frische Früchte

Tapas Abend am Donnerstag

Entdecken und genießen Sie eine reiche Auswahl an traditionellen Tapas, frisch zubereitet und authentisch in kleinen Keramikschalen serviert. Ein ideales Essen mit Freunden und mit lieben Gästen in der kalten Winterzeit. Wir servieren p.P. 12 Tapas in einem 4-Gang-Menü. Änderungen in der Speiseauswahl nach Absprache möglich.

Termine: donnerstags, ab 17 Uhr
ab 6 Personen 38,50 € p.P.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

FREIBERGER

im

Heide-Bistro

Freiberger's Gabelmenü

Wir freuen uns sehr, dass Benedikt Freiburger mit dem legendären Gabelmenü unsere Gäste im Heide Bistro verwöhnen wird.

In seinem 8 Gang Gabel-Menü werden Ihnen zauberhafte Gerichte mit saisonalen Köstlichkeiten aus Wald, Wiese und Meer serviert. Lassen Sie sich überraschen und freuen Sie sich schon jetzt auf diesen Abend.

Die Menüfolge erstellt Herr Freiburger bis zum 10. Oktober. Wir werden diese dann auf unserer Internetseite einstellen. Sie können uns auch einfach anrufen, wir beraten Sie gerne.



Termine: Freitag, 03.11.2023, Samstag, 04.11.2023
Freitag, 15.12.2023, Samstag, 16.12.2023
Mittwoch, 14.02.2024 (Valentinstag)

Wir begrüßen unsere Gäste um 18 Uhr,
Menübeginn um 18.30 Uhr

78,50 € p.P.

Sie möchten einen separaten Termin Buchen? Sprechen Sie uns bitte an.

Unser Geschenk-Tipp

Machen Sie Ihren Freunden, Ihrer Familie oder Kollegen eine Freude mit einem Gutschein vom Heide-Bistro!



Sonntags-Familienschmaus

Mit der Familie ausgiebig den Sonntag genießen. Von 13 Uhr bis 19 Uhr servieren wir Ihnen unser schmackhaftes Festtagsmenü.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

Termine: sonntags, von 13 Uhr bis 18 Uhr
ab 4 Pers. 29,50 € p.P.
Kinder von 3 bis 6 Jahren 10,00 €
Kinder von 6 bis 9 Jahren 14,00 €

Catering und Weihnachtsfeiern

Denken Sie rechtzeitig an Ihre Weihnachtsfeier als Dankeschön für Ihre Mitarbeiter oder mit Freunden. Ob bei uns im Heide-Bistro, bei Ihnen zu Hause oder in Ihrem Betrieb, wir übernehmen gerne den kulinarischen Part und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Unser Tipp: Die Weihnachtsfeier in Verbindung mit einem Golfevent für Nichtgolfer, ein fröhliches Erlebnis, das lange in toller Erinnerung bleibt.



Im Golf- und Landclub Coesfeld e.V.

Gisela Merz-Meusch

Stevede 8a

48653 Coesfeld-Stevede

Tel. 0176-62204154

info@heide-bistro-coesfeld.de

www.heide-bistro-coesfeld.de

f HeideBistroCoesfeld

Wir machen ab dem 23. Dezember Betriebsferien.

an alle Haushalte
mit Tagespost

GOLF- & LANDCLUB COESFELD

BISTRO

CAFÉ & MEHR

Heide-Bistro

AUSFLUGSZIEL IN DER COESFELDER HEIDE

• 1986 •

Unsere kulinarischen Angebote
Herbst-Winter 2023



Fotos: © Morian&Bayer-Eynck, Coesfeld; Adobe Stock