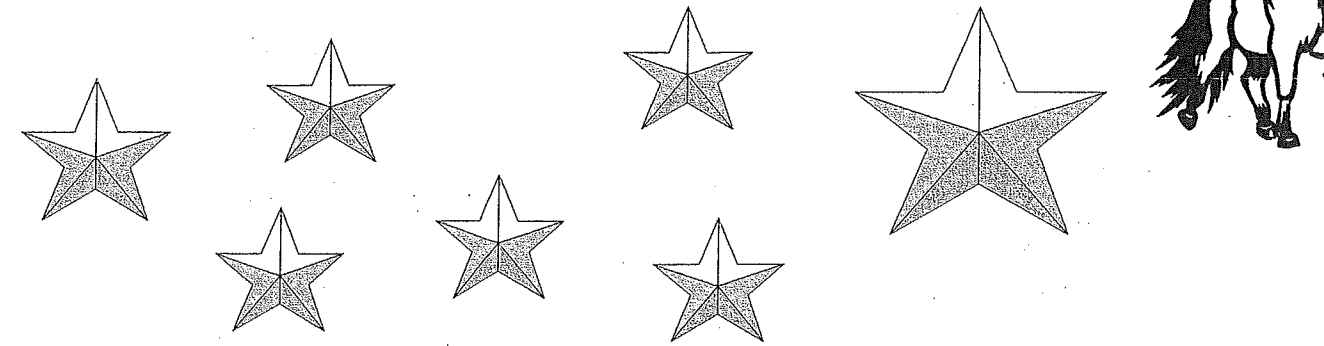


Hopp, hopp, hopp, der Weihnachtsmann kommt schon wieder im Galopp!!!

Deshalb:



**Weihnachtsfeier im Kaminzimmer des Relexa Hotels in
Detfurth am Freitag, den 15.12.2006**

Liebe Vereinsmitglieder und Freunde der Islandpferde,

hiermit möchte ich Euch ganz herzlich zu unserer Weihnachtsfeier einladen.
Sie findet diesmal im gemütlichen Kaminzimmer im Relexa Hotel in Detfurth statt.

Ich hoffe auf zahlreiches Erscheinen in diesem sehr schönen Ambiente.
Die Speisenauswahl entnehmt ihr bitte der beigefügten Karte und meldet bitte
(Rückseite)

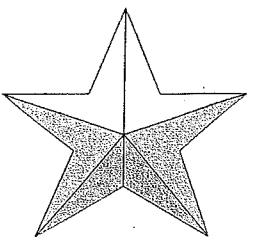
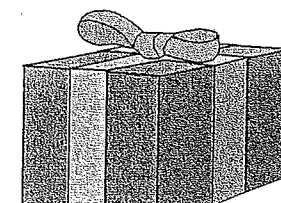
bis zum **3.12.06** eure **Wünsche telefonisch (05063/5550) oder per Email**
(dajoe@t-online.de) bei mir an.

Es wird wieder einen Zuschuss von 5,-€ pro Person geben.
Außerdem wollen wir Wichteln. Bringt bitte ein Wichtelpaket im Wert von ca.3-4 € in den
Isländischen Farben blau/rot/weiß mit.

Wie ihr bestimmt unserer Homepage schon entnommen habt, gibt es einen **Fotowettbewerb**,
den wir auf die Erwachsenen auf der Weihnachtsfeier erweitern wollen. Bringt bitte euer
schönstes Foto von Islandpferden mit. Sie werden dort ausgestellt und prämiert. Auch die
Fotos der Kinder und Jugendlichen wollen wir dort auszeichnen (können vorab an unsere
Jugendwartin Birgit Polleichtner geschickt werden.) **Also gleich gestöbert !**

Wir freuen uns auf euch.

Dagmar Eiselt und der Vorstand



Auswahlkarte für die Weihnachtsfeier von IPF Hildesheimerwald

Vorspeisen:

Jahreszeitlicher Salat mit Hähnchenbruststreifen und Cocktaildressing
□ 7,50

Gnocchi mit Paprika – Tomatenragout und Mozzarella
□ 7,50

Suppen:

Tomatensuppe mit Mandelsahne
□ 4,00

Rinderkraftbrühe
mit Fleischklößchen und Eierbällchen
□ 4,50

Hauptgänge:

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahm, Pommes Frites,
und einem kleinen Salat
□ 13,50

Geschmorte Gänsebrust auf Apfelrotkohl
mit Majoranjus und Kartoffelklöße
□ 15,50

Rumpsteak mit Champignons und Kräuterbutter,
Grilltomaten und Bratkartoffeln
□ 16,50

Dessert:

Obstsalat mit Stracciatella
□ 4,50
**

Rote Grütze mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln
□ 4,50
**

Zweierlei Schokoladenmousse mit Himbeermark und Früchten garniert
□ 5,50