



Weihnachtliche Menüs 2017 ab 15 Personen



Vorspeisen:

Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Geflügelwürfel

und frischem Baguette

p.P. 2,95 €

Röstbrotsalat mit Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen und
marinierten Mozzarellakugeln

p.P. 3,50 €

Menü Adventskranz

Winterlichens Gulasch vom Rindersauerbraten
dazu Preiselbeeren und Birnen

p.P. 14,90€

Menü Schneemann

Ofengänsekeule mit Rahmsößen

p.P. 15,90 €

Menü Tannenbaum

Barbarie Entenbrust auf Orangensauce

p.P. 17,90 €

dazu Beilagen nach Wahl:

Butter- oder Mandelspätzle

Schwäbische Schupfnudeln

Kartoffel- oder Semmelknödel

und Gemüsebeilagen nach Wahl:

Winterliches Apfelrotkraut

Wirsing Sahne Gemüse

Prinzess Böhnchen

Rosenkohl

Hausgemachte Nachspeisen zum süßen Abschluss

Weißer Zimtcreme

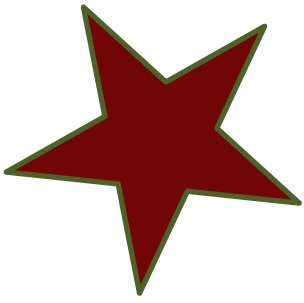
p.P. 3,50 €

Lebkuchencreme

p.P. 3,30 €

Dunkel Schokoladenmouse mit Kirschragout

p.P. 3,50 €



Weihnachtliches Buffet 2016 ab 40 Personen

pro Person 24,90€

Vorspeisen:

Verschiedene Baguette Sorten aufgeschnitten im Brotkorb mit Kräuterbutter und Schmalz
Reibekuchen mit Lachs und Honig-Dill-Dip
Röstbrot Salat mit Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen und marinierten Mozzarellakugeln

Kaltes Finger Food:

Truthahnmedallions in Parmesanmantel
Geflügel filetspieße mit Kräuterdip
Snackfrikadellen mit Käsecreme
Winterlicher Kartoffelsalat mit klarem Dressing und Baconwürfeln

Hauptspeisen:

Schweinebraten mit Rosmarinsoße, Butterspätzle und winterlichen Apfelrotkraut
Gänsekeule in deftigem Rahmsauce, Kartoffelklöße, Rahmwirsing und Rosenkohl

Süßes und herzhaftes zum Abschluss

Weißer Zimtcreme
Dunkel Schokoladenmouse mit Vanillesosse
Käsehäppchen mit Obstgarnitur

