

Ergänzend zu unseren Menü- und Büffetvorschlägen bieten wir Ihnen zur Weihnachtszeit noch zusätzliche Ideen an. Natürlich können einzelne Bestandteile in bestehende Menüs oder Büffets integriert werden.

Weihnachtsmenü 1

Kokos-Currysüppchen mit Black- Tiger Garnele und Koriander

Geschmortes Schweinebäckle in Zimt- Sternanisjus,
Lauch und Speck sowie Risoleé Kartoffeln

Tortenstreifen von der Tonkabohne mit Schokoladenmousse
und getrockneten Früchten

Preis pro Person 43,60 €

Weihnachtsmenü 2

Geräucherte Entenbrust an marinierter Orange und Wildkräutersalat

Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Kräutercroutons

Tranche vom Lachsfilet unter der Mandelkruste mit Brokkolicreme
und Sesam- Schupfnudeln

Walnußbeis mit Zimtchip und Pflaumencreme

Preis pro Person 48,60 €

Weihnachtsbüffet 1

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz
Winterliche Blatt- und Rohkostsalate mit marinierten
Majorancroutons und Honig-Senfdressing
Räucherlachs mit Graved Sauce
Landschinkenaufschnitt mit Radieschenvinaigrette

Selleriecremesuppe

Maishähnchenbrust mit Sesam und Honig
Kalbstafelspitz aus dem Gewürzsud
Am Stück gegarter Schweinebauch in Kümmel-Senfkruste
Cannoli Tricolore mit Kräuteröl, Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen

dazu

Geflügelrahmsauce, Meerrettichsauce, Bratensauce, Gorgonzolasauce
Speckbohnen, Wurzelgemüse,
Hasselnusspätzle, Schwenkkartoffel, Kräuter- Knödel

Passionsfruchtmousse mit Amarettini
Lauwarmer Topfenstrudel mit Vanillesauce
Winterliche Eiskreationen in der Eisbowle serviert

Preis pro Person mit Suppe 48,70 €
Preis pro Person ohne Suppe 46,80 €

Weihnachtsbüffet 2

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz
Saisonale Rohkostsalate mit Hausdressing
Ackersalat mit Walnußdressing
Eingelegte Backensülze vom Schwein mit Essiggurken, Zwiebeln und Marinade
Gemischte Antipasti von Zucchini, Champignons,
gefüllte Kirschtomaten und Oliven
Gefächerter Putenbraten mit Orange und Kräuter- Limonenöl

In Burgunder geschmorter Rindersauerbraten mit Preiselbeeren
Krosses Lachsforellenfilet mit Orange und Zitrone
Ofenfrische Gänsekeule

dazu

Sauerbratenrahmsauce, Rieslingrahm, Geflügeljus
Bayrischkraut, winterliches Gemüse, Apfelrotkohl
Serviettenknödel, Kräutergnocchis, Butterspätzle

Mangoparfait mit Granatapfel
Lauwarmer Kaiserschmarren mit Rosinen und Äpfeln
Beerengrütze mit Zimt und Vanillesauce

Preis pro Person 49,90 €

**Eine Speisekarte mit der Kennzeichnung der Allergene
erhalten Sie auf Anfrage.**