

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

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croutons und ausgelassenen Speckstreifen

In Gewürzjus geschmorter Rinderschaukelbug mit Selleriepüree, Walnüssen und Apfelrotkohl

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Orangensalat

Preis pro Person 43,60 €

Weihnachtsmenü 2

Gratinierter Ziegenfrischkäse an winterlichen Salaten mit Granatapfel und Pekannüssen

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzstreifen und Kräuterflädle

Knusprige Entenkeule an Geflügeljus, Rahmwirsing und Kräuterserviettenknödel

Pina- Colada- Sorbet mit in Rum flambierter Ananas

Preis pro Person 49,10 €

Weihnachtsbüffet 1

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz
Winterliche Blatt- und Rohkostsalate
mit Croutons und Senfdressing
Marinierte Makrelenhäppchen (Zwiebel, Paprika, Pfeffer)
mit Senf Dillsauce
Kernrauchschinkenaufschnitt mit Kräuterschmand

Weißes Lauchsüppchen mit Riesling und knusprigen Zwiebeln

Glasierte Entenkeule mit Orange und Honig
Kalbsbraten mit Maronenfüllung
Mit Dunkelbier gegarter Schweinebraten in Kümmel- Senfmarinade
Pilzravioli mit Salbeibutter, Kirschtomaten und Parmesan

dazu
Geflügelrahmsauce, Kalbsjus, Dunkelbiersauce, Tomaten-Basilikumsauce
Ofengemüse, Speckbohnen
Hasselnusspätzle, Kartoffelgratin, Kräuterknödel

Schokoladenmousse im Weckglas mit Amarenakirschen
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce
Winterliche Eiskreationen in der Eisbowle serviert

Preis pro Person mit Suppe 50,70 €
Preis pro Person ohne Suppe 48,80 €

Weihnachtsbuffet 2

Bauernbrot mit Apfelgriebenschmalz
Saisonale Rohkostsalate mit Hausdressing
Ackersalat mit Senfdressing
Räucherlachs und Makrelenhäppchen mit Sahnemeerrettich
Mit Frischkäse gefüllte Antipasti von Peperoni, Champignons,
Kirschtomaten, Oliven und Zwiebeln
Dünn aufgeschnittener Krustenbraten vom Spanferkel mit Sauce Cumberland

In Trollinger geschmorter Wildschweinsauerbraten mit Preiselbeeren
Lachsfilet im Gewürzöl mit Zitrone und Thymian
Knusprige Gänsekeule

dazu

Sauerbratenrahmsauce, Dillsauce, Geflügeljus
Rahmwirsing, winterliches Ofengemüse, Apfelrotkohl
Kräuterserviettenknödel, Rosmarinkartoffel, Butterspätzle

Rotweinpflaumen mit Schokoladeneis
Handgezogener Apfelstrudel mit Zimt, Zucker und Vanillesauce
Winterliche Beerengrütze mit Sternanis

Preis pro Person 51,50 €

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