



Gastronomiebetriebe



Weihnachtsmenü



Vorspeisen



SUPPE & SALAT

Maronen-Creme-Suppe
(250 ml)

Feldsalat mit Cranberry-Kernen,
Birnen und Wallnüssen, dazu
Balsamico-Dressing



GEMISCHTE PLATTE KLEIN (ab 20 Personen)

Blätterteigteilchen,
Datteln im Speckmantel,
kleine Frikadellen,
Falafel-Bällchen-Spieße,
kleine Schweineschnitzel,
Tomate-Mozzarella-Spieße,
Käse-Weintrauben-Spieße



GEMISCHTE PLATTE GROSS (ab 20 Personen)

Blätterteigteilchen,
Datteln im Speckmantel,
kleine Frikadellen,
Schweineschnitzel,
Tomate-Mozzarella-Spieße,
Käse-Weintrauben-Spieße,
Canapés mit Roastbeef,
Canapés mit Lachs,
Canapés mit Käse,
Noodle-Sticks,
Ziegenkäse-Feigen-Honig-Canapés

Merry
Christmas

Hauptspeisen



RIND

Zarter Rindfleischbraten

geschnitten in Glühweinsauce, mit Apfelrotkohl und zwei Kartoffelklößen

Rindergulasch

mit Rosenkohl und Kartoffelgratin



WILD

Edel-Hirschgulasch

mit Waldpilzen und Speck-Rosenkohl, dazu Petersiliengemüse oder Butter-Spätzle

Geschmorte Hirschkeule

mit Preiselbeersauce, Rotkohl und zwei Kartoffelklößen



GEFLÜGEL & FISCH

Truthahnbraten

mit Mandel-Broccoli und Kartoffelgratin, dazu Granatapfelsauce

Lachsfilet

mit grünen Bandnudeln und einer Dill-Sahne-Sauce, dazu ein winterlicher Salat

Lachsfilet

mit Kartoffeln, Blattspinat und Hummersahnesauce



VEGETARISCH

Drei Semmelklöße

mit einer hellen Pilzrahmsauce und frischen Kräutern

Drei gebratene Semmelklöße

mit Schmorgemüse und Brokkoli-Sauce

Merry
Christmas

Desserts im Glas

FESTLICHE DESSERTKREATIONEN

Bratapfelmousse

mit Zimt

Lebkuchendessert

mit Quark und Sauerkirschen

Spekulatius

mit Mascarpone, Himbeeren
und Zimt

Spekulatius

mit Joghurt und Pflaumen

Weisse Zimtmousse

mit Zimtsternen

Merry
Christmas