

# VOR-WEIHNACHTEN

---

In der Adventszeit lässt sich unser Küchenteam immer gerne etwas Besonderes einfallen und verzaubert mit Genüssen, die man nur in den Wintermonaten erleben kann. Es duftet nach Zimt und Glühwein, Nelken und Orangen....

Ab 30 Personen bieten wir die nachfolgenden Menüs für Weihnachts- und Familienfeiern von Mitte November bis Ende Dezember an.

## Vorschlag 1

Wählen Sie eine einheitliche Suppe oder Vorspeise nach Ihren Wünschen aus. Diese servieren wir am Tisch. Die Fortsetzung folgt dann vom Buffet, das Sie aus den Buffets 1, 2 oder 3 aussuchen.

## Vorspeisenauswahl für Buffet 1 - 3

**Suppen zur Wahl:** Petersilienwurzelcremesuppe mit Pumpernickelcrostini  
oder  
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croûtons

**Vorspeisen zur Wahl:** Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit geröstetem Graubrotcroûtons und Speck

oder

Ziegenkäse x3 mit Kürbis

oder

Kürbis Crème brûlée  
mit gebratener Gänseleber und Feige

oder

Tischbuffet mit Apfel-Majoran-Schmalz, Rote Bete  
Hummus, Datteln im Speckmantel, Kürbisfrischkäse,  
Südtiroler Schinken und Salami, Brotauswahl und  
Baguette



# VOR-WEIHNACHTEN

---

## Buffet 1

Schnitzel vom Schweinerücken  
natur gebraten mit Pilzrahmsoße

Geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce

Auf der Hautgebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut

Blattsalate und winterliche Gemüseauswahl

Kroketten, Kräuterkartoffeln und Spätzle

Vegetarisch: Nudelvariation mit Tomatensugo

\*\*\*

Kleines vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 30,00 pro Person, inklusive einer servierten Suppe nach Wahl

€ 33,00 pro Person, inklusive einer servierten Vorspeise nach Wahl

# VOR-WEIHNACHTEN

---

## Buffet 2

Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken

Kalbsbraten mit Pilzrahmsoße

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsoße

Blattsalate und winterliche Gemüseauswahl

Kroketten, Spätzle, Kartoffelkloß und Reis

\*\*\*

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 34,00 pro Person, inklusive einer servierten Suppe nach Wahl

€ 37,00 pro Person, inklusive einer servierten Vorspeise nach Wahl

# VOR-WEIHNACHTEN

---

## Buffet 3

Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel

Auf der Haut gebratenes Filet vom Eismeersaibling

Schweinemedallions in Kürbiskernkruste gebacken

Kalbsbraten mit Pilzrahmsoße

Blattsalate und winterliche Gemüseauswahl

Kartoffelkoß, Kräuterkartoffeln und Reis

Vegetarisch: Gnocchi mit Gorgonzolasoße und Spinat

\*\*\*

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 36,00 pro Person, inklusive einer servierten Suppe nach Wahl

€ 39,00 pro Person, inklusive einer servierten Vorspeise nach Wahl

# VOR-WEIHNACHTEN

---

## Vorschlag 2

**Vorspeisen**

- Caprese – Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vitello tonnato mit Thunfischsoße
- Räucherlachs mit Dill-Crème fraîche im Crêpesmantel
- Gegrillte Feldfrüchte mit Knoblauch und Balsamico
- Crème brûlée von der Gänseleber mit Feige
- Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Parmesan und Kapern
- Feldsalat mit gerösteten Walnüssen
- Blattsalate mit zweierlei Dressing

\*\*\*

**Hauptspeisen**

- Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel
- Kleine Schnitzelchen mit Käse und Schinken überbacken
- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinsauce
- Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit Dijonsenfsoße
- Gemüsegröstl mit Pilzen
- Dazu winterliche Gemüseauswahl
- Kartoffelkloß, Reis, Spätzle und Kroketten

\*\*\*

## Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 40,00 pro Person

# VOR-WEIHNACHTEN

---

## Vorschlag 3 – ab 60 Personen

Servierter Vorspeisenteller mit Gänseleberpastete, karamellisiertem Ziegenkäse, gebratener Jakobsmuschel auf Apfel-Lauch-Salat, Feldsalat und Kürbiscremesuppe in der Mokkatasse

Oder

Zwei Riesengarnelen und Jakobsmuschel auf Limonen-Mangochutney mit beurre blanc

\*\*\*

## Vom Buffet

Vierländer Gänsebrust in Dörrobstkruste

Kalbsbraten auf Waldpilzrahm

Kabeljaufilet mit Blutwurstpraline und Rahmkraut

Winterliche Gemüseauswahl, Spätzle, Kartoffelkloß und gebackene Kartoffelwürfel

Von der Front-Cooking-Station: Rinderfilet mit Petersilienwurzelpüree und geschmorten Ochsenbacken

\*\*\*

## Vorweihnachtliches Dessertbuffet mit

Tonkabohnen- und Lebkuchen Crème brûlée

Auswahl an Mousse

Waldbeerengrütze

Zimteis und warme Armagnac-Pflaumen

Gewürz- und Orangencremeschnitte

Preis: 48,00 pro Person

# VOR-WEIHNACHTEN

---

## Vorschlag 4

Vorspeisenbuffet mit

Crème brûlée und Pastete von der Gänseleber  
mit Brombeersoße und Brioche

Zweierlei vom Ziegenkäse

St. Daniele Schinken am Buffet geschnitten

Vitello tonnato – Kalbstafelspitz, rosa gebraten und kalt aufgeschnitten mit  
Basilikum-Thunfischsoße

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Crème fraîche und Tomatentatar

Tomate mit Büffelmozzarella

Carpaccio vom heimischen Jungbullen

Feldsalat in Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Vierländer Gänsebrust

Kalbsfilet mit Kürbiskernkruste gebacken

Rosa gebratener Hirschrücken mit Gewürz-Honig glasiert und Portweinjus

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet mit beurre blanc

Gemüseauswahl, Kartoffelklößchen, Herzoginkartoffeln, Reis und Spätzle

\*\*\*

Vorweihnachtliches Überraschungs-Dessertbuffet

Preis: € 51,00 pro Person

# VOR-WEIHNACHTEN

---

## Vorschläge zum Empfang

Glühwein	€ 3,50 / Becher
Alkoholfreier Winterpunsch	€ 3,00 / Becher
Heißer Apfelwein	€ 3,00 / Becher
Vivaldi – Birne & Sekt	€ 4,50 / 0,1 l
Granatapfel-Drink mit Sekt und Minze	€ 5,00 / 0,1 l
Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 19,50 / 0,75 – Flasche
Aperol oder Holundersirup	€ 2,50 / 2 cl (bei Aperol spritz oder Hugo´s mit Sekt)

## Damit die Stimmung stimmt

... dekorieren wir die Tische im Raum vorweihnachtlich

5,00 – 10,00 pro Tisch – nach Aufwand

## Weinangebot (0,75 l Flaschen)

### Weißwein, trocken

Grauer Burgunder, Weingut Frank Meyer, Pfalz	€ 23,00
Riesling vom Löss, Weingut Hochdörffer, Pfalz	€ 22,00
Riesling, Weingut Robert Weil, Rheingau	€ 25,00
Grauburgunder, Weingut Franz Keller, Baden	€ 23,00
Oktav, Grauburgunder, Weingut Dr. Heger, Baden	€ 27,00
Pouilly Fumé Les Loges, Pierre Marchand & Fils, Loire	€ 32,00
Riff, Pinot Grigio, Weingut Alois Lageder, Südtirol	€ 22,00

### Weißwein, halbtrocken

Bernkasteler Riesling Kabinett, Staatl. Friedrich-Wilhelm-Gymnasium, Mosel	€ 24,00
--	---------



# VOR-WEIHNACHTEN

---

## Fortsetzung Weinangebot (0,75 l Flaschen)

### Weißherbst, halbtrocken

Eichstetter Vulkanfelsen, Badischer Winzerkellerei € 23,50

### Rotwein, trocken

Spätburgunder Rotwein, Weingut Franz Keller, Baden € 23,00

Château de Lavagnac, Bordeaux Supérieur Controlée € 24,00

Château du Basty, Beaujolais Villages € 25,00

Riff, Merlot Cabernet, Weingut Alois Lageder, Südtirol € 23,00

Marques de Murrieta, Ygay-Logrono, Rioja € 31,00

Don Fadrique, Tinto Reserva, La Mancha € 22,00

### Rotwein, halbtrocken

Marie Vallé, Staatliche Weinbaudomäne Kloster Marienthal, Ahr  
€ 25,50

## Getränkepauschale

Für drei Stunden, inklusive Hauswein, trocken weiß und rot, alkoholfreien  
Getränken, Fassbier und Weizenbier aus der Flasche, Kaffee

pro Person € 30,00

Jede weitere Stunde mit gleichem Angebot

pro Person € 8,00

Getränkepauschalen können nur mit der vollen Personenzahl gewährt werden.  
Aperitif und Spirituosen werden separat nach Verbrauch berechnet.