

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....

Für mehr als 25 Personen bieten wir die nachfolgenden Menüs für Weihnachts- und Familienfeiern ab 15. November 2021 bis Ende Dezember an.

Vorspeisenauswahl für die nachfolgenden Buffets

(Bitte eine einheitliche Vorspeise für alle wählen)

- | | | |
|--------------------------------------|---|---------|
| I. Kürbiscremesuppe | Kerne steirisches Öl | € 6,20 |
| II. Kartoffelcremesuppe | Lauch Croûtons | € 6,20 |
| III. Feldsalat | Apfeldressing Graubrotcroûtons gerösteter Speck | € 8,50 |
| IV. Dreierlei vom Ziegenkäse | Kürbis Feldsalat | € 9,30 |
| V. Tischbuffet „Family Style“ | Tomate – Mozzarella Vitello tonnato Kürbis
Ziegenkäse Feldsalat Carpaccio
gebeizter Lachs mit Gurken-Dill-Crème fraîche | € 16,00 |
| VI. Vorspeisen vom Buffet | Zweierlei von der Gänseleber Waldorfsalat mit Pflaumenchutney
Parmaschinken mit Melone und Feige
gegrilltes und mariniertes Gemüse karamellisierter Ziegenkäse
Crème brûlée vom Ziegenkäse
Carpaccio vom heimischen Jungbullen
Feldsalat mit gerösteten Nüssen
hausgebeizter Lachs mit Gurken- Dill Crème fraîche
und Honig-Senfsoße | € 16,50 |



VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 1

Schnitzel vom Schweinerücken mit Pilzrahmsauce
In Apfelbalsamessig geschmorte Mastochschulter
Lachsfilet in Meerrettichkruste gebraten

Blattsalate | buntes Gemüse
Spätzle | Kräuterkartoffeln | Krokette

Vegetarisch: Gnocchi mit Walnüssen, Gorgonzola und Blattspinat

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 26,50 pro Person

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 2

Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel
Schweinemedallions in Kürbiskernkruste gebraten
In Apfelbalsamessig geschmorte Mastochschulter
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

Blattsalate | winterliches Gemüse | Rotkohl
Kartoffelklöße | Kroketten | Butterreis

Vegetarisch: Pizzoccheri
Strozzapreti Nudeln mit Wirsing, Kartoffeln, Möhren und geriebener Bergkäse

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 34,50 pro Person

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 3

Knuspriger Gänsebraten mit Bratapfel

Herzhaftes Hirschgulasch mit Preiselbeer-Wacholdersoße

Kalbsbraten mit Pilzrahmsauce

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsoße

Blattsalate | winterliches Gemüse | Rotkohl

Kroketten | Spätzle | Kartoffelklöße | Graupenrisotto

Vegetarisch: Gnocchi mit Walnüssen, Gorgonzola und Blattspinat

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 34,00 pro Person.

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 4

Krustenbraten vom Spanferkelnacken in eigener Soße

Entenkeule mit Orangensoße

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken

Lachsfilet in Meerrettichkruste gebraten

Blattsalate mit zweierlei Dressing

winterliche Gemüseauswahl | Kroketten | Kartoffelauflauf

Kartoffelklöße | Reis

Vegetarisch: Pizzoccheri

Strozzapreti Nudeln mit Wirsing, Kartoffeln, Möhren und geriebenen Bergkäse

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 29,90 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
Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 21,50 / 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

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

Weißwein, halbtrocken

Oppenheimer Riesling feinherb, Weingut Louis Guntrum, Rheinhessen	€ 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

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

Lifili, Primitivo Salento, a6mani, Apulien € 25,00

Rotwein, halbtrocken

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

Getränkepauschale

Für drei Stunden, inklusive Hauswein - trocken weiß und rot - , alkoholfreien Softgetränken, 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.