

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 2022 bis Ende Dezember an.

Vorspeisenauswahl für die nachfolgenden Buffets*

(Bitte eine einheitliche Vorspeise für alle wählen)

- | | |
|---|---------|
| I. Kürbis-Kokossuppe | € 6,50 |
| II. Lauchcremesuppe
Lauch Croûtons | € 6,50 |
| III. Feldsalat
Apfeldressing Graubrotcroûtons gerösteter Speck | € 8,50 |
| IV. Dreierlei vom Ziegenkäse
Kürbis Feldsalat | € 9,30 |
| V. Tischbuffet „Family Style“ I**
Tomate-Mozzarella saisonales Grillgemüse Kürbis-Frischkäse-Dip
Rote Bete Hummus Feldsalat-Apfeldressing gemischte Oliven
Datteln-Ziegenkäse-Pancetta ofenfrisches Baguette | € 13,50 |
| VI. Tischbuffet „Family Style“ II**
Rindercarpaccio-Kapern-Parmesan Garnelenpfännchen
Kürbis-Frischkäse-Dip Rote Bete Hummus
Feldsalat-Apfeldressing-Ziegenkäse Burrata-Tomate-Basilikum
St. Daniele Schinken mit Feige und Melone ofenfrisches Baguette | € 17,50 |

*Sollten Sie keine Vorspeisen wünschen, erhöhen sich die Preise für das Hauptspeisen- und Dessertbuffet um € 4,00 pro Person

**Ab 70 Personen wird das Tischbuffet als ein Buffet im Raum serviert

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 1

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

Blattsalate | buntes Gemüse
Spätzle | Kümmelkartoffeln | Kroketten

Vegetarisch: Gnocchi mit Walnüssen, Gorgonzola und Blattspinat

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 26,50 pro Person

Zusätzlich zum Dessertbuffet möglich

Waffeln mit heißen Kirschen

Aufpreis

€ 3,50

Schokoladenbrunnen mit dunkler oder heller Schokolade
dazu bunte Obstspieße

€ 4,50

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 2

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

Blattsalate | winterliches Gemüse | Rotkohl
Kartoffelklöße | Kroketten | Butterreis

Vegetarische Lasagne

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 38,00 pro Person

Zusätzlich zum Dessertbuffet möglich

Waffeln mit heißen Kirschen

Aufpreis

€ 3,50

Schokoladenbrunnen mit dunkler oder heller Schokolade
dazu bunte Obstspieße

€ 4,50

VOR-WEIHNACHTEN

Buffet 3

Krustenbraten vom Spanferkelnackeln in eigener Soße

Entenbrust mit Orangensoße

Herzhaftes Rindergulasch

Lachsfilet in Schnittlauch-Zitronensoße

Blattsalate mit zweierlei Dressing

winterliche Gemüseauswahl | Kroketten | Kartoffelauflauf

Kartoffelklöße | Reis

Vegetarisch: Gnocchi mit Walnüssen, Gorgonzola und Spinat

Vorweihnachtliches Dessertbuffet

Preis: € 29,90 pro Person

Zusätzlich zum Dessertbuffet möglich

Waffeln mit heißen Kirschen

Aufpreis

€ 3,50

Schokoladenbrunnen mit dunkler oder heller Schokolade
dazu bunte Obstspieße

€ 4,50



VOR-WEIHNACHTEN

Wintergrillen im Innenhof (ab 50 Personen)

Glühwein und Punsch

Gänseschmalz und Dips mit lauwarmem Bauernbrot
und Brezeln

Grillwurst von Rind, Schwein und vegan
mit Brötchen und Kartoffelsalat

Herzhaftes Rindergulasch

Waffel mit heißen Kirschen

Gebrannte Mandeln

Dazu Stimmungsvolle Dekoration mit Feuerschale

Inklusive Glühwein, Punsch, Bier, Softgetränke, Wasser, Weiß- und Rotwein, Filterkaffe

Pauschalpreis für drei Stunden € 60,00 pro Person

VOR-WEIHNACHTEN

Vorschläge zum Empfang

Glühwein	€ 4,00 / Becher
Alkoholfreier Winterpunsch	€ 3,50 / Becher
Heißer Apfelwein	€ 3,50 / Becher
Vivaldi – Birne & Sekt	€ 4,50 / 0,1 l
Geldermann Sekt Carte Blanche	€ 23,00 / 0,75 – Flasche
Aperol, Lillet 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	€ 25,00
Riesling, Weingut Robert Weil, Rheingau	€ 28,00
Grauburgunder, Weingut Emil Bauer, Pfalz	€ 25,00
Oktav, Grauburgunder, Weingut Dr. Heger, Baden	€ 27,00
Riff, Pinot Grigio, Weingut Alois Lageder, Südtirol	€ 25,00
Pouilly Fumé Les Loges, Pierre Marchand & Fils, Loire	€ 34,00

Weißwein, halbtrocken

Oppenheimer Riesling feinherb, Weingut Louis Guntrum, Rheinhessen	€ 26,00
---	---------

VOR-WEIHNACHTEN

Fortsetzung Weinangebot (0,75 l Flaschen)

Weißherbst, halbtrocken

Eichstetter Vulkanfelsen, Badischer Winzerkellerei € 25,00

Rotwein, trocken

Spätburgunder Rotwein, Weingut Franz Keller, Baden € 25,00

Château de Lavagnac, Bordeaux Supérieur Controlée € 25,00

Riff, Merlot Cabernet, Weingut Alois Lageder, Südtirol € 25,00

Marques de Murrieta, Ygay-Logrono, Rioja € 33,00

Don Fadrique, Tinto Reserva, La Mancha € 25,00

Lifili, Primitivo Salento, a6mani, Apulien € 27,00

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.