

Feierangebot

Erlebt unvergessliche Momente mit unserem Weihnachtsfeier-Angebot: Stellt euch euer Wunschmenü aus unseren vielseitigen Optionen zusammen. Zusätzlich haben wir besondere Extras für euch inkludiert, um eure Feier zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen.



- Klassisch**
- Glühweinpfang*
 - Tafelwasser | Espresso*
 - Suppe
 - Hauptgang
 - Dessert

44,50 € p.P.

- Festlich**
- Glühweinpfang*
 - Tafelwasser | Espresso*
 - Vorspeisenvariation
 - Hauptgang
 - Dessertvariation

54,50 € p.P.

- Elegant**
- Glühweinpfang*
 - Tafelwasser | Espresso*
 - Vorspeisen
 - Zwischengang
 - Hauptgang
 - Desserts

64,50 € p.P.

- Gänsemenü**
- Glühweinpfang*
 - Tafelwasser | Espresso*
 - Suppe
 - Hauptgang
 - Dessert

64,90 € p.P.

* erst ab einer Gruppengröße ab 13 Personen im Preis inkludiert.

Gänsemenü

Freut euch auf eine Weihnachtsfeier mit einem klassischen Gänsemenü in drei Gängen. In gemütlicher Atmosphäre genießt ihr eine perfekt zubereitete Gans, begleitet von traditionellen Beilagen.

64,90 € p.P.

Gänsecremesuppe

mit Einlage und Croûtons

•••

Brust und Keule von der Gans

mit Jus, Rotkohl, Kartoffelknödel, Maronen und Bratapfel

•••

Lebkuchen - Schokoladenmousse

mit Glühweinkirschen



mit Jus, Rotkohl, Kartoffelknödel, Maronen und Bratapfel

164,- € inkl. Beilagen | 4 - 5 Personen

KLASSISCH

Erlebt eine unvergessliche Weihnachtsfeier, bei der ein klassisches 3-Gänge-Menü mit weihnachtlichen Aromen im Mittelpunkt steht!

44,50 € p.P.



Wintersuppe

•••

Original Wiener Schnitzel ^{a1, c, g, j, 3}

Zwei Kalbsschnitzel mit Wiener - Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit leichter Dijonnote

oder

Gebratene Scheiben von Serviettenknödel ^{a1, a 4, f}

mit Waldpilzragout, Kräuter und Hafercreme

•••

Lebkuchen-Schokoladenmousse ^g

Festlich

Erlebt eine festliche Weihnachtsfeier, die kulinarisch keine Wünsche offen lässt! Genießt unser 3-Gänge-Menü, bei dem *die Vorspeise und das Dessert als Tischbuffet* serviert werden – perfekt zum gemeinsamen Schlemmen und Genießen in geselliger Runde.

54,50 € p.P.

Bei einem Tischbuffet kommen die jeweiligen Variationen direkt auf euren Tisch, und ihr könnt euch ganz entspannt selbst bedienen und durchschlemmen.

Vorspeisenvariation

als Tischbuffet

Geräucherte Lachsfilet^j

an Honig-Dill-Senfsauce mit knusprigen Kartoffelrösti

Rosa gebratene Entenbrust^{3,5}

an Balsamico-Linsensalat mit Cassis-feigen

Winterlicher Couscous - Salat

mit Chicorée, gerösteten Mandeln, Medjool Datteln und Granatapfelkerne

Hauptgang

Geschmorte Hirschkeule^{a1, i, 5}

an Wild-Cranberry Jus mit Balsamico-Rosenkohl und Butterspätzle

oder

Gebratenes Zanderfilet

an lauwarmem Rote-Bete-Salat mit Grenaille Kartoffeln und Kräuterschaum

oder

Gebratene Serviettenknödel^{a1, a4, f}

mit Waldpilzragout, Kräuter und Hafercreme

Dessertvariation

als Tischbuffet

Mousse von Lebkuchen und Schokoladen^{f, g}

mit Glühwein-Kirschen

Kokos Milchreis

mit Zimtpflaumen

Nougat vom Ziegenkäse^{g, h7}

mit Aprikosen und Pistazien

Dieses Menü eignet sich auch hervorragend als Buffet. Gerne besprechen wir diese Option mit euch vorab.

*Preis auf Anfrage.

Elegant

Freut euch auf eine elegante Weihnachtsfeier, die durch ein feines 4-Gänge-Menü abgerundet wird. In stilvollem Ambiente erwartet euch eine erlesene Auswahl an festlichen Speisen, perfekt für einen genussvollen Abend in besonderer Atmosphäre. Lasst euch kulinarisch verwöhnen und genießt die festliche Stimmung in bester Gesellschaft.

64,50 € p.P.



Cappuccino von der Marone ^g

mit Trüffelöl

oder

Winterlicher Salat ^g

mit gebläuterten Ziegenkäse
und Cassis Feigen

Vorspeise

Sorbet von Apfel und Zimt

mit Whiskey

Zwischengang



Duett von der Wildente ^{f, g}

Enten Confit und rosa gebratene Entenbrust
an Spitzkohl und cremigen Polenta

oder

Winterkabeljau ^g

an Risotto von Zitronen und Thymian
mit Kräuterseitlinge

oder

Gebratene Serviettenknödel ^{a1, a4, f}

mit Waldpilzragout, Kräuter
und Hafercreme

Hauptgang



Duett von weißer und dunkler

Schokoladenmousse ^{h7}

an karamellierte Birne und
Crunch von Pistazien

oder

Käseauswahl ^{a1, g, i, j}

aus heimischen und europäischen
Käsereien mit Trauben, Butter, Brot
und Chutney

Dessert



15

