



Genießen Sie eine ganz besondere

## *Weihnachtsfeier*

in stimmungsvollem Ambiente und ganz individuell nach Ihren Vorstellungen! Stellen Sie sich ein Weihnachtsmenü oder -buffet nach Ihrem Gusto zusammen – auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge dazu. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen sehr gerne weitere kreative und köstliche Buffets und Weihnachtsmenüs.

Krönen Sie Ihre Veranstaltung mit einem interessanten Rahmenprogramm – zum Beispiel mit Weihnachtskegeln, Eisstockschießen, Tischkicker-Turnier und mehr. Sehr gerne sind wir Ihnen bei der Organisation behilflich!

### *Leckere Apéritifs ...*

Glühwein oder Feuerzangenbowle im Garten mit weihnachtlicher Gebäckauswahl (Lebkuchen, Christstollen, Vanillekipferl und Fruchtebrot)

	p. Pers.	€	7,90
»Let it snow« (eiskalter Batida de Côco und Orangensaft)	p. Pers.	€	5,50
»Lumumba« (heißer Kakao mit Amaretto)	p. Pers.	€	5,50
»Dezembertraum« (heißer Weißwein und Orangenlikör)	p. Pers.	€	5,50
»Red Tea« (alkoholfrei, kalt)	p. Pers.	€	5,50

Bei Buchung Ihrer Weihnachtsfeier bis zum 11.11.2017 sponsern wir Ihnen bei 40 Erwachsenen einen der genannten Apéritifs für € 5,50.





## *Weihnachtsmenü nach Gusto*

### DER BEGINN: »EIN LEIDENSCHAFTLICHER GENUSS«

Winterlicher Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette  
und gerösteten Nüssen

p. Pers. € 5,50

Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Gurkengelee  
und Ackersalat mit Kartoffel-Dressing

p. Pers. € 14,00

Geräucherte Entenbrust auf Schwarzwurzelcrème  
und feinem Zupfsalat in Sherry-Dressing

p. Pers. € 14,50

Hausgemachte Rotwildterrine  
mit Preiselbeer-Birnen-Chutney und Spitzkohlsalat

p. Pers. € 14,90

### DIE EINLAGE: »ZUM AUSLÖFFELN«

Consommé von der Kalbskeule  
mit Gemüsestreifen und Grießklößchen

p. Pers. € 6,50

Rahmsuppe von Steinpilzen  
mit gerösteten Brotcroûtons und Schnittlauch

p. Pers. € 7,50

### DER HÖHEPUNKT: »NUR DAS BESTE«

Falafel-Gemüse-Bratling  
mit gebratenen Waldpilzen und Kartoffelgnocchi

p. Pers. € 17,50

Maispouardenbrust  
gefüllt mit Mangold und Bavaria blu dazu Limonensoße,  
glasierte Möhren und Kartoffelgratin

p. Pers. € 19,50

Gebratenes Filet vom Butterfisch  
auf buntem Linsengemüse dazu Pariser Kartoffeln

p. Pers. € 20,50

Rosa gebratene Scheiben aus der Rehkeule  
mit Wild-Demi Glace, Kohlrabigemüse,  
gebratene Pilze und Schupfnudeln

p. Pers. € 23,50

Geschmorte Brust von der heimischen Gans  
mit Orangen-Rotkraut und Semmelknödel mit Brösel

p. Pers. € 23,90

### DAS FINALE: »DIE SÜSSE VERFÜHRUNG«

Kakaobohnencreme & lauwarmer Brownie  
auf Bourbon-Vanillerahm

p. Pers. € 7,50

Amarena-Kirsch-Parfait im Schokoladenmantel

p. Pers. € 8,00

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
dazu zarte Walnuss-Eiscreme

p. Pers. € 8,50





## *Buffet »Weihnachtsleckereien«*

### VORSPEISEN

Kalbstafelspitz-Sülze mit Meerrettich-Schnittlauch-Vinaigrette  
Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkensalat und Senfsoße  
Hausgemachtes Essiggemüse mit Sauerrahmsoße

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Bauernbrot mit Schmalz und Butter

### SUPPE

Maronensamtsuppe mit Honig

### HAUPTGÄNGE

Gefüllte Maishähnchen-Roulade mit Orangensoße  
Geschmortes Rindfleisch in Burgundersoße mit Steinchampignons  
Norwegische Lachsschnitte mit Lauch und Amazonas Pfeffer

### BEILAGEN

Kartoffeltörtchen & Spätzle mit Bröselbutter & Basmati Reis

### GEMÜSE

Glasiertes Spitzkraut und Schwarzwurzel in Rahm

### DESSERTS

Crème Catalana mit Zimt und Beeren  
Karamellisierter Kaiserschmarrn  
Bananen im Schokoladenmantel

Preis pro Person: € 38,50





## *Buffet »Weihnachtszauber«*

### VORSPEISEN

Rosa Scheiben vom Weideochsen mit Kräuter Crème fraîche-Dip  
Terrine von Kartoffel & Parmesan mit Avocado und schwarzen Oliven  
Krustentiersalat mit Kerbel und Chicorée

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Bauernbrot mit Schmalz und Butter

### SUPPE

Consommé von der Kalbskeule mit Gemüsestreifen

### HAUPTGÄNGE

Knuspriger Entenbraten mit Honig-Demi Glace  
Medaillons vom Kalb unter der Kräuterkruste  
Frikassee vom Wels mit süßer Senfsoße

### BEILAGEN

Gefüllte Kartoffelknödel & Kräuter-Gnocchi & Feine Tagliatelle

### GEMÜSE

Junger Blumenkohl, Mohrrüben und Junglauch mit Kräuterbutter

### DESSERTS

Zweifarbige Schokoladencreme im Glas  
Ofenschlupfer-Terrine mit Vanille  
Orangen im Gewürzsud

Preis pro Person: € 42,00





## *Buffet*

### *»Weihnachtliche Sternstunden«*

#### VORSPEISEN

Kalbsroastbeef mit Sauce Tartare und Kapern  
Graved Lachs-Röllchen mit Sushi-Reis und Seegras  
Gefüllte Entenbrust mit Traubensoße  
Gebratenes Gemüse im Gelee mit Safran-Mayonnaise  
  
Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Bauernbrot mit Schmalz und Butter

#### SUPPE

Getrüffelte Waldpilzsuppe mit Croûtons

#### HAUPTGÄNGE

Geschmorte Weihnachtsgans im eigenen Saft mit gefülltem Bratapfel  
Feines Rindergeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit roter Bete und Pilzen  
Das Beste vom Kabeljau unter der Schalottenkruste

#### BEILAGEN

Hausgemachte Semmelknödel & Basmati Duftreis und  
Knöpfele aus der Pfanne

#### GEMÜSE

Orangen-Rotkraut und glasiertes Gemüse

#### DESSERTS

Karamell-Mousse mit Zimtsoße  
Kleine Schokoladenküchlein mit Füllung  
Ananaswürfel mit gerösteten Kokosflocken

Preis pro Person: € 47,50

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer