

Menüauswahl für Weihnachtsfeiern 2022

ab 10 Personen

Berücksichtigen Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass wir nicht mehrere Menüs für eine Feier anbieten können. Daher bitten wir Sie sich für ein einzelnes Menü zu entscheiden.
Gern beraten wir Sie auch persönlich oder telefonisch.

Menü I

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Rotkohl und Spätzle

Gratiniertes Espuma mit Sorbet

€ 45,00

Menü II

Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing
dazu Speck und Croûtons

Lachs mit winterlichem Gemüse und Gnocchi

oder

Dreierlei vom Kalb an Wirsinggemüse und Kartoffelpüree

oder

Kross gebratene ½ Ente dazu Rotkohl und Knödeln

Panna cotta an Quitten und weihnachtlichem Schokoladeneis

€ 54,00

Menü III

Gänseleberparfait an Quittengelee und Briôche

Krustenterravioli mit Kürbis

Perlhuhnbrust an winterlichem Gemüse
mit Kartoffelschaum

Dessertteller

€ 74,00

Menü IV

Lachstatar und gebackener Lachs
auf Glasnudelsalat

Suppe von Beluga-Linsen und Speckscampi

Rehrücken und Ragout vom Reh
an Rosenkohl und gefüllten Knödeln

Lebkuchenmousse an Orangenragout

€ 76,00

Menü V

Dreierlei vom Thunfisch an Avocado

„Schleiers Bouillabaise“

Gebratener Steinbutt mit Kopfsalatherzen und Rotweibutter

Birnensorbet mit „Vallendarer Haselnussgeist“

Rinderfilet mit gebratener Gänsestopfleber
an Trüffelsoße, Rosenkohl und Selleriepüree

Dreierlei Schokolade mit Eierlikör

€ 103,00

Vegetarisches Menü

Feldsalat mit Kartoffeldressing dazu Croûtons

Kürbis mit Gnocchi

Rotweirisotto dazu Radicciosalat

Panna cotta Quitten und weihnachtliches Schokoladeneis

€ 52,00

Menüpreis ohne Kürbis € 42,00