

ES WEIHNACHTET SEHR!

Weihnachtliche MENÜS



WEIHNACHTSMENÜ 1

Bunte Blattsalate in Himbeer-Sahne-Dressing mit gegrilltem Parmaschinken und Baguette

Karotten-Ingwer-Süppchen

Gefüllte Poulardenbrust „Marco Polo“ an einer Pernod-Sahne-Sauce, dazu Brokkoliröschen und Herzoginkartoffeln

Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen

pro Person **30,50 €**

ohne Vorspeise pro Person **27,50 €**

WEIHNACHTSMENÜ 2

Tomate mit Mozzarella mit einem Pesto mariniert und Salat garniert, dazu Oliven-Ciabatta

Rote Bete-Süppchen mit Milchschaum

Zarte Schweinemedallions im Speckmantel an Rahmwirsing und mit einer Kräuter-Jus nappiert, dazu Pommes Macaire

Hausgemachtes Pflaumenkompott mit Zimteis, Gebäck und Sahne

pro Person **33,50 €**

ohne Vorspeise pro Person **29,50 €**

WEIHNACHTSMENÜ 3

Feines Lachsmousse an Kräuter Crème Fraîche, marinierter Baby Leaf-Salat mit einem Crustino vom Oliven-Ciabatta

Cremiges Steckrübensüppchen mit Stroh vom Parmaschinken

Knusprige Entenkeule an einer Grand Marnier Sauce, glacierte Apfelspalten, Rotkohl und Zapfenkroketten

Winterliche Trilogie von Mousse mit exotischen Früchten garniert

pro Person **34,20 €**

ohne Vorspeise pro Person **28,50 €**

RESERVIEREN SIE SICH RECHTZEITIG IHREN WUNSCHTERMIN UNTER TEL. 05194 982050.



BEI DER KÄLTE GEMÜTLICH SPEISEN!

Winterliche BUFFETS



WINTERBUFFET 1

- * Karotten-Ingwer-Süppchen
- * Salat-Buffer mit hausgemachten Dressings
- * Rosa gebratene Schweinelende vom Parma-Schwein mit Pfefferrahmsauce, Mandelbrokkoli und Pommes Macaire
- * Medaillons vom Norwegerlachs auf Kräutersahnenudeln
 - * Crème Brûlée
- * Exotischer Fruchtcocktail mit Vanillesauce

pro Person **27,50 €**

WINTERBUFFET 2

- * Rote Bete-Süppchen mit Milchschaum
- * Salat-Buffer mit hausgemachten Dressings
- * Rosa gebratene Entenbrust mit hausgemachter Orangensauce dazu glacierte Apfelspalten, Rotkohl und Krokette
- * Herzhafte Scampi-Pfanne mit frischen Gemüsen in einem pikanten Curryreis
 - * Triologie von winterlichem Mousse
- * Exotischer Fruchtcocktail mit Vanillesauce

pro Person **29,90 €**

WEIHNACHTLICHES BUFFET

- * Feines Steckrübensüppchen mit Stroh vom Parma-Schinken
- * Entenkeulen mit Grand Marnier Sauce, Rotkohl und Krokette
 - * Zartes Lachsfilet auf Kräuternudeln
- * Kartoffel-Gemüse-Feta-Pfanne (vegetarisch)
- * Dialog von Forellenfilet und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 - * Feiner Baby Leaf-Salat mit Kirschtomaten in Balsamico
 - * Französische Käseauswahl mit Früchten
 - * Brotauswahl und Butter
- * Panna Cotta mit zweierlei Fruchtsaucen
 - * Vanilleeis mit heißen Kirschen
 - * Winterliches Mousse bunt garniert

pro Person **36,20 €**

RESERVIEREN SIE SICH RECHTZEITIG IHREN WUNSCHTERMIN UNTER TEL. 05194 982050.