

\* \* \* \* ES WEIHNACHTET SEHR! \* \* \* \*

# Weihnachtliche MENÜS

MENÜS AB 10 PERSONEN BUCHBAR.

\*\*\*\*\* 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

\*\*\*

Pannacotta mit zweierlei Fruchtsaucen

pro Person 31,50 €

ohne Vorspeise pro Person 28,50 €

\*\*\*\*\* WEIHNACHTSMENÜ 2 \*\*\*\*\*

Tomate und Mozzarella mit einem Pesto mariniert und Salat garniert, dazu ital. Landbrot

\*\*\*

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 34,50 €

ohne Vorspeise pro Person 30,50 €

\*\*\*\*\* WEIHNACHTSMENÜ 3 \*\*\*\*\*

Feines Lachsmousse an Kräuter Crème Fraîche und mariniertem Baby Leaf-Salat mit einem Crostino vom ital. Landbrot

\*\*\*

Cremiges Steckrübensüppchen mit Stroh vom Parmaschinken

\*\*\*

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

\*\*\*

Winterliche Trilogie von Mousse mit exotischen Früchten garniert

pro Person 35,90 €

ohne Vorspeise pro Person 29,90 €



Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin unter Tel. 05194 982050.

\*\*\* BEI DER KÄLTE GEMÜTLICH SPEISEN! \*\*\*

# Winterliche BUFFETS

BUFFET 1-2 AB 20 UND BUFFET 3 AB 30 PERSONEN BUCHBAR.

## \*\*\*\*\* WINTERBUFFET 1 \*\*\*\*\*

- Salatbuffet mit hausgemachten Dressings
  - \*\*\*
  - Karotten-Ingwer-Süppchen
    - \*\*\*
- 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 29,50 €

## \*\*\*\*\* WINTERBUFFET 2 \*\*\*\*\*

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

pro Person 31,90 €

## \*\*\*\*\* WINTERBUFFET 3 \*\*\*\*\*

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

pro Person 37,50 €



Reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin unter Tel. 05194 982050.