

* * * * 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 **33,90 €**

ohne Vorspeise pro Person **30,50 €**

***** 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 **36,50 €**

ohne Vorspeise pro Person **32,50 €**

***** 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 **38,90 €**

ohne Vorspeise pro Person **32,90 €**



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 34,90 €

***** 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 35,90 €

***** 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 42,50 €



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