

Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier ab 20 Personen.

Preise jeweils pro Person.

Gerne können Sie sich aus diesen Vorschlägen auch Ihr Wunschmenü zusammenstellen.

Wir bitten Sie jedoch, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden!

Vegetarischer Hauptgang auf Anfrage.

Menüs ohne Fischgang - abzüglich 10,00 €

Menüs ohne Fischgang dafür Feldsalat mit Steirischem Kürbiskernöl, Croûtons
und zerlassenen Speckwürfeln - abzüglich 5,00 €

Menü 1 - 28.50 €

Feldsalat mit Steirischem Kürbiskernöl, Croûtons und zerlassenen Speckwürfeln

Ofenfrischer Spießbraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelklößen

Mousse von belgischer Zartbitter-Schokolade mit Schlagobers, im Glas serviert

Menü 2 - 42.50 €

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten mit Belugalinsensalat

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen

Geschmorte Barbarie-Entenkeule mit Kartoffelklößen,
Rotkraut und dunkler Orangensauce

Gebackene Apfelküchlein mit Zimtzucker, Vanilleeis und Schlagsahne

Menü 3 - 44.50 €

Zweierlei von hausgebeiztem Lachs mit Rösti,
Limonen-Crème-fraîche und Honigsenf-Dillsauce

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit hausgemachtem Lauchöl

Burgunderbraten vom Odenwälder Weiderind mit Rosenkohl und frischen Eierspätzle

Hausgemachtes Mousse von belgischer Zartbitterschokolade
mit eingelegten Sauerkirschen und Schlagsahne

Menü 4 - 48.50 €

Sanft gegarter Lachs auf Orangen-Fenchelsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Rieslingcremesuppe mit Schwarzbrotkrustln

Unsere Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und Maronen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und gerösteten Mandeln

Menü 5 - 48.50 €

wie Menü 4 - anstatt Weihnachtsgans:

Geschmorte Keule vom Hunsrücker Reh mit karamellisiertem Spitzkohl,
frischen Eierspätzle und Spätburgunder-Jus
