



Alle Jahre wieder...

Genießen Sie Ihre private oder betriebliche
Weihnachtsfeier in unserem Restaurant
Stableford auf der Golfanlage in Gleidingen.

Ihre Tischreservierung: 05102 / 739 001

Weihnachtliche Zaubereien für Ihre Feier

„Gänsebraten satt“

Vorweg ein Becher Glühwein
oder
ein Becher alkoholfreier Punsch
abgeschmeckt mit Orangen, Zitronen und einen Hauch Zimt

*

Gänsebraten nach Großmutter's Rezept
gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Beifuß
serviert in mehreren Gängen
mit Rotkohl, Rahm-Wirsing, Maronen, Kartoffel-Klößen und Kartoffeln
und hinterher Weihnachtsgebäck sowie Kaffee, Cappuccino oder Espresso.

p. P. EUR 29,50

„Entenbraten satt“ (wie Programm „Gänsebraten satt“)

p. P. EUR 25,00

Adventsmenü „Sternzauber“

Geräucherte Entenbrust
an Waldorfsalat mit Walnüssen, pochierte Zimt-Birne
und Brioche

*

Apfel-Curry-Süppchen

*

Steinbeißerfilet
an Limetten-Graupen und Rote-Beete-Schaum

*

Punsch-Granita

*

Hirschmedaillons
unter der Cranberry -Kruste
Barolo-Honigsauce,
Rosenkohl und Kartoffel-Plätzchen

*

Glühwein-Mousse
an Orangen-Kardamomsauce

3 Gang Menü EUR 28,00
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4 Gang Menü EUR 32,00
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang Menü EUR 39,00
(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

5 Gang Menü EUR 42,00
(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Granita, Hauptgang, Dessert)

Adventsmenü „Winterland“

Elch-Schinken an Rotkohlsalat
und Bratapfel-Gelee, dazu Nuss-Brot

*

Getrübelttes Maronisüppchen

*

Kross gebratenes Zanderfilet
an Chili-Vanille-Risotto und Ingwerschaum

*

Geschmorte Rehkeule in Lebkuchensauce,
geschmorter Spitzkohl und Steinpilz-Schupfnudeln

*

Nougatmousse
an Granatapfelsauce

*

Petit fours
Kaffee, Cappuccino oder Espresso

3 Gang Menü EUR 29,-
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4 Gang Menü EUR 33,--
(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang Menü EUR 41,--
(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

5 Gang Menü EUR 45,--
(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert, Petit fours und Kaffee)

Adventsbuffet „Hüttenzauber“

– Suppe am Tisch serviert –

Tomaten-Essenz mit Kumquats und Grießklößchen

– Kalte und warme Speisen vom Buffet –

Quiche mit Feigen und Camembert
an Preiselbeer-Schmand

*

Feldsalat mit Bacon-Croutons und karamellisierten Äpfeln

*

Räucherfisch-Häppchen an Fenchel-Orangensalat

*

Shrimps-Salat in Anis-Pfeffer-Crème

*

Südtiroler Schinken an pochierter Portwein-Birne
Brotkorb, Bananen-Ingwer-Chutney und Landbutter

– Hauptgänge –

Wildschweinbraten in Merlot-Kirschsauce,
Quitten-Rotkohl und Kartoffel-Gratin

*

Scheiben von der Kalbs-Haxe in Avernasauce,
winterliches Gemüse und Süßkartoffel-Püree

– Dessert –

Parfait vom Christstollen an Mohnsauce
Waldbeer-Grütze mit Zimtsauce

p. P. EUR 29,50
(Suppe, 2 Hauptgänge, Dessert)

p. P. EUR 39,50
(Suppe, Vorspeisen, 2 Hauptgänge und Dessert)