

Alle Jahre wieder ...

die Weihnachtszeit kommt immer so plötzlich

Denken Sie an die Buchung Ihrer Weihnachtsfeier.

Mit diesem Hinweis erinnern wir Sie „alle Jahre wieder“ an die aufregenden Tage in der besinnlichen Zeit.

Ob für Ihre private oder betriebliche Weihnachtsfeier, wir haben für Sie einige weihnachtliche „Zaubereien“ zusammengestellt.

### „Gänsebraten satt“

Vorweg ein Becher Glühwein

oder

ein Becher alkoholfreier Punsch

abgeschmeckt mit Orangen, Zitronen und einem 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 39,50

Entenbraten satt (wie Programm Gänsebraten-Essen satt)

p.P. EUR 32,--

## Adventsmenü „Sternenzauber“ (ab 10 Pers.)

Geräucherte Entenbrust

an Waldorfsalat mit Walnüssen, pochierte Zimt-Birne  
und Brioche

\*

Apfel-Curry-Süppchen

\*

Kabeljaufilet

an Limetten-Sauce und Rote-Beete-Püree

\*

Kir Royal mit Cassis-Sorbet

\*

Hirschmedaillons

Barolo-Honigsauce,

Rosenkohl und Kartoffel-Plätzchen

\*

Glühwein-Mousse

an Orangen-Kardamomsauce

3 Gang Menü      EUR 35,-

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang Menü      EUR 42,--

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang Menü      EUR 49,--

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

5 Gang Menü      EUR 54,--

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Kir Royal, Hauptgang, Dessert)

## Adventsmenü „Winterland“ (ab 10 Pers.)

Wild-Schinken geräuchert mit Wacholder & Gin  
an Rotkohlsalat  
und Bratapfel-Gelee, dazu Nuss-Brot

\*

Getrübelttes Maronisüppchen

\*

Kross gebratenes Zanderfilet  
an Orangen-Fenchel-Gemüse

\*

Geschmorte Rehkeule in Lebkuchensauce,  
geschmorter Spitzkohl und Steinpilz-Schupfnudeln

\*

Nougatmousse  
an Granatapfelsauce

\*

Petit fours  
Kaffee, Cappuccino oder Espresso

3 Gang Menü      EUR 36,-

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

4 Gang Menü      EUR 42,--

(Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)

5 Gang Menü      EUR 49,--

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert)

5 Gang Menü      EUR 54,--

(Vorspeise, Suppe, Fischgang, Hauptgang, Dessert, Petit fours und Kaffee)

## Adventsbuffet „Hüttenzauber“ (ab 25 Pers.)

### - Kalte und warme Speisen vom Buffet -

Pumpernickel-Häppchen, verschieden belegt

mit Feigen & Camembert, mit Lachs-Limetten-Tatar und Roastbeef

\*

Feldsalat mit Bacon-Croutons und karamellisierten Äpfeln

\*

Bio Ziegenkäse mit Honig & Nüssen sowie im Zucchini-Mantel

\*

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 -

Mandarinenmousse mit Christstollen-Crunch

Mohnmousse an Birnenkompott

Waldbeer-Grütze mit Zimtsauce

p.P. EUR 48,--

## Adventsbuffet „Winterspaziergang“ (ab 25 Pers.)

### - Kalte und warme Speisen vom Buffet -

Süßkartoffel-Mangosuppe

\*

Crevettenspieße an einem Salat aus roten Zwiebeln, Cranberrys und Sternfrucht, dazu Mandarinen-Mayonnaise

\*

Almkäse vom Holzbrett mit Feigen, süßem Gelee und Chutney

\*

Hausgebeizter Weihnachtsschinken mit Preiselbeeren und Orangen

\*

Ganzer pochierter Lachs an Brioche und zweierlei Dips

Brotkorb, Bananen-Ingwer-Chutney und Gänseschmalz

### - Hauptgänge -

Zanderfilet an Pernodsauce,

Schmorkohl mit Rosinen und Kartoffel-Sellerie-Püree

\*

Knusprige Bauern-Ente an Orangen-Merlottsauce

Mandel-Brokkoli, Rotkohl und Nuss-Spätzle

### - Dessert -

Bratapfel mit Vanillesauce

Schokoladen-Chili-Mousse mit Schattenmorellen

Maracuja-Crème mit Kumquats

p.P. EUR 49,--