

Feiern und Genießen

Weihnachtsmenüs

(ab 8 Personen)

Menü I

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gänsekeule mit karamellisierten Maroni, Apfelblaukraut
und Semmelknödel

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Bayrischem Rahmkraut
Petersilienkartoffeln
Blattsalat mit Himbeervinaigrette

oder

Rahmpfifferlinge mit Semmelknödel

Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce

€ 25,00 pro Person



Menü II

Getrübete Kartoffelsuppe

Gebratene 1/2 Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel

oder

Gebratenes Lachsfilet mit Rieslingschaum
Risoleekartoffeln und Mangold

Lebkuchenparfait auf Fruchtspiegel

€ 26,00 pro Person



Menü III

Saiblingstatar auf Blini und Ruccolasalat

Wildkraftbrühe mit Morchelklößchen

Entenbrust à La `Orange
Rösti und Mandelbroccoli

oder

Forellenfilet auf Fenchelgemüse
Kartoffelplätzchen

Christstollenmousse mit eingelegten Orangen

€ 33,00 pro Person



Menü IV

Gebeizter Lachs auf Reiberdatschi mit Ruccolasalat und Sahnemeerrettich

Wildkraftbrühe mit Morchelklößchen

Blutorangen – Zimt – Sorbet

Hirschmedaillon an Preiselbeerjus
Butterspätzle und Romanesco

oder

Saiblingsfilet auf Safrangraupen
Blattspinat

Zimt – Panna – Cotta an marinierten Orangenfilets

€ 39,00 pro Person



Weihnachtsbuffet

(ab 25 Personen)

Geräucherter und gebeizter Lachs auf Blinis
Alpenländisches fein geräuchertes Fleisch mit Kren
und Feigen – Aprikosen Confit
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Salat von roten Linsen, Cous-Cous Salat mit orientalischen Gewürzen;
Tomaten,- Gurken,- Karotten,- und Paprikasalat
Verschiedene winterliche Blattsalat und Dressings

Maronencremesuppe

Weihnachtliche Gänsekeule
Schweinefilet im Blätterteig mit Calvadosrahm
Lachsfilet mit Limonensauce

Kartoffelknödel, Spätzle, Duftreis

Apfel-Blaukraut, Rosenkohl, Broccoli

Orangen – Zimt Mousse, Lebkuchenparfait,
Rum Früchte mit Vanillesauce
Topfenstrudel, Mascarpone-Kaffeecreme

€ 35,00 pro Person

