

WEIHNACHTSMENÜ 1



Vorspeise

Mediterraner Vorspeisenteller mit Burrata, Pesto & Pinienkerne

Suppe

Rotkrautsüppchen mit Kokosmilch

Hauptgang

Maispouardenbrust in Traubenjus, mit Wintergemüse & Kartoffelgratin
Oder

Bachsaibling in Limonensauce auf Blattspinat und tournierten Kartoffeln

Dessert

Crêpes mit mariniertem Orangenragout und Honigeiscreme

Getränke für vier Stunden

Secco oder Glühwein zum Empfang / nach Absprache

Flaschenbier Bitburger Gruppe / alkoholfrei

(ab 40 Personen auch Bier vom Fass, nur nach Absprache)

2 verschiedene Rot- und Weißweine zur Auswahl

Softdrinks: Cola, Fanta, Sprite, Wasser still & medium

A-Saft & O-Saft

Espresso

Ab 75 € pro Person · inklusive Getränke für 4 Stunden

WEIHNACHTSMENÜ II

Vorspeise

Bunter Flusskrebssalat mit Paprika, Mango, Avocado & Gurke

Suppe

Peterwurzelsüppchen mit Croutons

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Rahm, mit Rosenkohlgemüse und hausgemachten Spätzle

Dessert

Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce, Pflaumensorbet

Getränke für vier Stunden

Getränkeauswahl wie bei Weihnachtsmenü I.

Ab 80 € pro Person · inklusive Getränke für 4 Stunden

WEIHNACHTSMENÜ III

Vorspeise

Rote Bete gebeizter Lachs mit Orangen Mandel Hummus kleinem Feldsalat & Senf-Dill Sauce

Suppe

Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust

Hauptgang

Weihnachtliche Gänsekeule in Sternanisjus mit Rotkrautpüree, Rosenkohl & Kartoffelknödel

Dessert

Weihnachtliche Lebkuchencreme mit Zwetschgenröster und Marzipaneis

Getränke für vier Stunden

Getränkeauswahl wie bei Weihnachtsmenü I.

Ab 90 € pro Person · inklusive Getränke für 4 Stunden

WEIHNACHTSMENÜ IV

Vorspeise

Duo vom Thunfisch Sashimi & Tatar, Teriyaki Sauce, & Avocado Creme, kleiner Salat im Wan Tan Nest

Suppe

Getrübte Selleriesüppchen mit Selleriestroh

Hauptgang

Rosa gebratenes Medaillon, in Rotweinsauce mit Petersilienwurzelpüree
kleines Gemüse & Schupfnudeln

Dessert

Schokoladenkuchen mit Punschbirnenragout & Pflaumensorbet

Getränke für vier Stunden

Getränkeauswahl wie bei Weihnachtsmenü I.

Ab 105 € pro Person · inklusive Getränke für 4 Stunden

WEIHNACHTLICHES FINGERFOOD BUFFET

Lachstartar auf Pumpernickel mit Räucherlachscreme

Kürbis Cappuccino mit Garnelen

Quiche Lorraine mit Kräutercreme

Sashimi vom Kalbsrücken auf Ananassalsa

Warmes Fingerfood

Rinderrücken auf Zwiebelmarmelade mit Rosmarin-Kartoffel

Tranche von der Poulardenbrust auf Wirsing mit gebackener Süßkartoffelscheibe

Jakobsmuschel auf Erbsencreme Safran Espuma

Fingerfood Dessert

Weihnachtlicher Bratapfel aus dem Gläschen mit Zimtcreme

Rotweinmousse mit Traubenragout

Ab 30 Personen · Preis pro Person nach Absprache

WEIHNACHTLICHES FINGERFOOD BUFFET II

Hausgebeizter Lachs im Tartlette mit Saurecreme & Kaviar vom Stör

Riesengarnele auf Kürbis Chutney

Winterliches Geflügelleberparfait mit Stopfleber, Portweingelee, Maronen, Granatapfel & Kumquats

Warmes Fingerfood

Getrübelttes Selleriesüppchen

Confiierter Lachs, Zucchini auf Rucola- Risotto mit Safranschaum

Entenbrust in Orangensauce, mit Rotkohl & Miniknödel

Beef auf bunten Bohnen mit römischen Nocken

Fingerfood Dessert

NY Cheesecake mit Blaubeere

Crème brûlée von der Tonkabohne

Ab 30 Personen · Preis pro Person nach Absprache

FINGERFOOD

Mini Tartelette mit Speck & Zwiebel
Lachstatar im Minihörnchen
Schafskäsebällchen auf Gurke mit Feigencreme
Grissini mit Serranoschinken & Basilikum

Auf den Tischen eingedeckt

Brotauswahl, Fleur de Sel Butter & Roter
Spundekäs

Vorspeisen vom Buffet

Rose vom hausgebeizten Lachs im Tartelette mit
Schmand & Dill,
Marinierte Garnelen auf Ananas-Gurken Salsa
Fleis hbällchen auf Kartoffelsalat mit
Senfcreme
Gläschen mit gebratenem Gemüse, Minitomate
& Oliven
Cesars Salat mit Hühnchen, Croutons, Parmesan
Geflügellebercreme auf Pumpernickel

Hauptgänge

Tranche vom Rind, Portweinjus,
Rosmarinkartoffel
Buntbarsch Badische Art mit Gemüsestreifen
und Reis
Bunte mediterrane Gemüse-Gnocchi-Pfanne in
Tomatensauce

Dessert

Panna Cotta mit Beerenragout im Glas
Creme Brûlée von der Tonkabohne
Mini Cupcakes mit Blaubeerfrosting

Käseauswahl

Von Kuh und Ziege mit Feigensenf &
Trauben-Chutney dazu Baguette

Ab 30 Personen · Preis pro Person nach Absprache