

## **Weihnachtsmenüs 2019**

### Vorschlag 1

Hausgebeizter Lachs mit Thymian und Orange, dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing  
\*\*  
Geschmorter Tafelspitz in Balsamicojus, mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln  
**oder**  
Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt, dazu Rahmspitzkohl und Kartoffelstampf  
\*\*  
Schokoladen- Lebkuchenpudding mit Vanillesauce im Weckglas

Preis pro Personen ab 20 Personen

32,- inkl. 7 % MwSt.

### Vorschlag 2

Feldsalat mit Croutons, Himbeer-Walnussvinaigrette und mariniertem Ziegenkäse  
&  
Salat von schwarzen Linsen und Garnelen im Glas  
\*\*  
Gänsekeule in Maronenjus, dazu zweierlei Kohl, Serviettenknödel und Preiselbeeren  
**oder**  
Confierte Entenkeule in Orangensauce, mit Rotkohl und Kartoffel- Speckknödel  
\*\*  
Quittenkompott mit Vanillesauce

Preis pro Personen ab 20 Personen

35,- inkl. 7 % MwSt.

### Vorschlag 3 kleines Weihnachtsbuffet

Schwarzwurzelsuppe mit Thymiankracherln  
\*\*  
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senf- Dillsauce, dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing  
\*  
Marinierter Ziegenkäse mit Speckpflaumen  
\*  
Salat von schwarzen Linsen und Garnelen im Glas  
\*\*  
Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Spätzle  
&  
Geschmorter Chicorree auf karamelisiertem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree  
\*\*  
Lebkuchenmousse mit Pinienkernkrokant  
\*  
Veganer Vanille- Kokosmilchreis mit Beerensauce

Preis pro Personen ab 20 Personen

36,- inkl. 7 % MwSt.

**Sie möchten etwas anderes essen?**

**Sagen Sie es uns, gerne kochen wir Ihr Wunschmenü!**

**Lieferung/ Abholung inkl.**