

Weihnachtsmenüs 2020

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. 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

36,- inkl. 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

40,- inkl. MwSt.

Sie möchten etwas anderes essen?

Sagen Sie es uns, gerne kochen wir Ihr Wunschmenü!

Lieferung/ Abholung inkl.