

Weihnachtsmenüs 2026

Vorschlag 1 vegan

Baguette mit Maronendip und rotem Beete- Humus

Feldsalat mit Kartoffeldressing
dazu
hausgebeizter Möhren-Lachs & Honig- Senf- Dillsauce

**

Kürbissuppe mit Kernen & Kokosmilch

**

Bio- Soja- Sauerbratengeschnetzeltes
mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf

oder

Vegan geschmorter Chicorree auf karamelisiertem Apfel- Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree
**

Lebkuchen- Schokoladenmousse mit Pinienkernkrokant

Preis pro Personen ab 30 Personen
Passender Geschirrsatz p.P.

40,- zzgl. MwSt.
4,- zzgl. MwSt.

Vorschlag 2

Baguette mit Maronendip und veganem Möhrenhumus

Gurken- Frischkäserolle mit hausgebeiztem Lachs & Honig- Senf- Dillsauce
&
Kürbissuppe mit Kokosmilch (vegan)
&
Feldsalat mit Rote- Beete- Carpaccio und Kartoffeldressing (vegan)

**

Gänsekeule in Maronenjus, dazu Spitzkohlgemüse, Serviettenknödel und Preiselbeeren

oder

Wildgulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

oder

Confierte Entenkeule in Orangensauce, mit Rotkohl und Kartoffel- Speckknödel

oder/und auf Wunsch

Bio- Soja- Sauerbratengeschnetzeltes (vegan)
mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf
**

Mousse au Chocolat mit Lebkuchencrunch
&
Quittenkompott mit Vanillesauce

Preis pro Personen ab 30 Personen
Passender Geschirrsatz p.P.

48,- / mit Gans 56,- zzgl. MwSt.
4,- zzgl. MwSt. MwSt.