

Weihnachtsmenü

ALL I WANT FOR CHRISTMAS

Feldsalat

mit Granatapfel-Maracuja-Dressing

Räucherfisch-Platte

mit Sahnemeerrettich

Roastbeef

mit Pfefferkruste und Mangochutney

Gegrilltes Wintergemüse

(Fenchel, Pastinaken und Lauch)

Gemischter Brotkorb

•

Geschmorte Ochsenbrust

glasiert mit Quittengelee mit Backäpfeln und Birnen

Spanferkelrollbraten

mit Kraut und Cranberries gefüllt

Spätzle

mit Mandel-Butter-Brösel

Kartoffel-Sahne-Gratin

Grüne Bohnen

mit geröstetem Sesam

Kartoffel-Pilz-Rolle

auf Wintergemüse mit Gruyere-Soße

•

Winter-Tiramisu

Warme Marillenknödel

in Bröselbutter mit Vanillesoße

ab 30 Personen

Weihnachtsmenü

DRIVING HOME FOR CHRISTMAS

gegrilltes Wintergemüse
(Karotte, Fenchel, Kohlrabi, Zucchini, Paprika)

Räucherlachs und Graved Lachs
mit Sahnemeerrettich

Feldsalat
mit Rahmdressing und Brotcroûtons

Ausgelassenes Gänseschmalz
mit Bauernbrot

Baguette und Vollkornbaguette

•

Schweinefiletmedaillons
in Lebkuchensoße

Rinderfilet
mit Apfel-Chutney

Serviettenknödel

Kartoffelgratin

Romanesco-Gemüse
mit Mandelplättchen

Rotkohl
mit Walnüssen

Kichererbsencurry
mit Kürbis und Zucchini

•

Bratapfel-Auflauf
mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

ab 30 Personen

Weihnachtsmenü

JINGLE BELLS

Kürbis-Kokos-Suppe
mit Hähnchenbrust-Serpentinen

Feldsalat
mit Sauerrahmdressing und Speckcroûtons

Gemischter Brotkorb

•

Gebratene Entekeule und -Brust in Jus

oder

Gebratene Gänsekeule und -Brust in Jus

Geschmortes vom Rind
mit Pflaumen und Guinness

Serviettenknödel

Gebutterte Spätzle
mit Brösel

Rotkohl und Ananas

Überbackenes Kohlrabi-Broccoli-Gemüse

•

Walnuss-Creme
mit karamellisierten Walnüssen

Quark-Auflauf
mit Früchten

ab 30 Personen

Weihnachtsmenü

OH, DU FRÖHLICHE

Salatbuffet von Blatt- und Gemüsesalaten

mit Kräuter-Joghurt-Dressing, Vinaigrette und Croûtons

Gegrilltes Wintergemüse

(Zucchini, Karotte, Fenchel, Kohlrabi, Paprika)

Kräuterschmand

Gemischter Brotkorb

•

Ganze Gans

mit Apfel-Maronen-Orangen-Füllung
oder mit hessischem Füllsel

Kartoffel-Sahne-Gratin

Wirsinggemüse

mit / ohne Schinkenstreifen

Rotkohl

mit Apfel und Zimt

Gebratener Muskatkürbis

mit Gnocchi und Rucola (veg.)

•

Mandel Panna Cotta

mit karamellisierten Apfelspalten und Calvados

dunkle Schoko-Zimt-Mousse

ab 30 Personen

Weihnachtsmenü

SCHNEEFLÖCKCHEN, WEISSRÖCKCHEN

Räucherfisch-Platte

mit Sahnemeerrettich

(Graved Lachs, Räucherlachs, Pfeffer-Makrele, Wacholderforelle)

Feldsalat

mit Dijon-Senf-Dressing, Speckwürfel und Croûtons

Fenchel-Tomaten-Salat

Brotkorb und Butter

•

Kalbsbäckchen

mit Rotweinchalotten und Salbei

Lachsfilet

aus dem Ofen auf winterlichem Gemüse

Spätzle

mit Butterbrösel

Gebackene Risoleekartoffeln

Wirsingstreifen

in Rahm

•

Lebkuchenmousse

Zimt-Orangen-Grießbrei

mit Eierlikörsahne

ab 30 Personen

Weihnachtsmenü

WONDERFUL DREAM

Maronen-Suppe

oder

Kürbis-Suppe

Feldsalat

mit Rahmdressing und Brotcroûtons

Ausgelassenes Gänseschmalz

mit Bauernbrot

Baguette

und

Vollkornbaguette

•

Weihnachtslachs

Lachsfilet (ganze Seite)

gebraten mit Orangenzesten und weihnachtlichen Gewürzen an Karotten-Lauch-Gemüse

Kalbsbrust

gefüllt mit Wirsing, frischen Pilzen und Lauch

Kartoffelknödel

und

Spätzle

Radicchio-Walnuss-Lasagne

mit Béchamelsoße veggio

•

Kirschenmichel

mit Vanillesoße

Rosmarin-Honig-Milchcreme

mit Zimtpflaumen

ab 30 Personen