

*Weihnachtliche 3-Gang Menüs
bis 30 Personen*

Vorspeisen

(Bitte wählen Sie Ihre Suppe)

Klare Rindfleischsuppe
mit Streifen von Kräuterpfannenkuchen

Kürbiscremesuppe | Croutons
Kürbiskernöl

Wildrahmsuppe mit Pfifferlingen

Menü 1

Grillplatte „Bergedick“
Steaks vom Rind, Schwein & Pute
Grilltomaten | leichter Pfeffersauce
Marktfrisches Gemüse
Schmorkartoffeln | Kroketten

3-Gang Menü
36,50 pro Person

Menü 2

Gebackene Honigente mit Orangensauce
Medaillons vom Schweinefilet
an Pflaumensauce
Rotkohl | Kartoffelklöße
Herzoginkartoffeln | Brokkoli

3-Gang Menü
38,50 pro Person

Menü 3

Medaillons vom Wildschwein

Birnenspalten & Speck
an Kirschsauce

Gebratene Poulardenbrust
mit Blattspinat | Sauce Bénaise

Hausgemachte Spätzle | Kartoffelplätzchen

3-Gang Menü
35,50 pro Person

Dessert

(Bitte wählen Sie Ihr Dessert)

Duett von
weißem und braunem Schokomousse
Nusskrokant | Vanillesauce

Vanilleeis der Sylter Eismanufaktur
heißen Kirschen | Zimtpflaumen

Weißes Kokos- Schokoladenmousse
| Gewürzananas

Menü 4 - Unser Gänsemenü-

Feldsalat mit Granatapfeldressing
knusprige Grissinistangen | Serranoschinken

Knusprige Gans
Rotkohl | Klöße | Bratapfel | Maronen

Tobleronemousse | Vanillesauce

3-Gang Menü
36,50 pro Person

Weihnachtliche Menü- Auswahlkarte bis 25 Personen

Rindfleischsuppe mit Gemüse & Eierstich

Maronensuppe

Kürbiscremesüppchen mit Croutons

* * *

Menü 1

Wolfsbarschfilet

Gemüse - Gnocchi | Rieslingsauce

Menü 2

Schweinefilet auf einer Pflaumensauce

Herzoginkartoffeln | Broccoliröschen

Menü 3

Gänsebraten „frisch aus dem Rohr“

Apfelrotkohl | Klöße

Menü 4

Rumpsteak mit Paprikabutter gratiniert

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

Menü 5

Rosa gebratener Hirschrücken

auf Walnuss-Kartoffelpüree

Birnen | Speck | dunkler Kirschsauce

Menü 6

Wildragout in Wacholdersauce

hausgemachte Spätzle

Salat in Granatapfeldressing

Menü 7 -Vegetarisch-

In Sesam gebratener Tofu

auf Gemüse – Gnocchi

* * *

Kürbiskernparfait | winterlicher Apfelkompott

| Glühweinsauce

* * *

3-Gang Menü 36,50

vegetarisches 3-Gang Menü 18,50

Weihnachtliche Buffets ab 30 Personen

Bitte wählen Sie Ihr Wunschbuffet
Suppe, zwei kalte Speisen, Hauptgangbuffet & zwei Dessert

Suppenauswahl

Rindfleischsuppe mit Sterneierstich
Steinpilzcremesuppe mit Croutons
Maronencremesuppe mit Mandelsahne
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

* * * * *

Kalte Speisen

Geräucherte Entenbrust an
Feldsalat | Granatapfel Vinaigrette
Serrano Schinken an Melonenschiffchen
Käseauswahl
Auswahl von versch. Hart und
Weichkäsen | Trauben | Nüssen
Brotkorb | Kräuterbutter
Variation von Anti - Pasti
Brotkorb | Aioli | Kräuterbutter
Rehschinken | Cumberlandsauce | Rucola
geräucherte Entenbrust an Feldsalat |
Granatapfelvinaigrette

* * * * *

Dessertauswahl

Schokoladenmousse | Eierlikörschaum
Vanillemousse | Zimtkirschen
Lebkuchencreme | Glühweingelee
Weihnachtliches Tiramisu
Beerengrütze | Vanillesauce

Hauptgangbuffet 1

Viktoriabarsch auf
Rahmwirsing | Schmorkartoffeln
gebackene Honigente an Orangensauce
Rotkohl | Klößen

Schweinefilet an Pflaumensoße
Herzoginkartoffeln | Mandelbrokkoli
verschiedene Blatt- & Rohkostsalate
mit zweierlei Dressing

Pro Person 38,50

Hauptgangbuffet 2

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Blattspinat | Rieslingsauce | Schmorkartoffeln

Schweinefilet an Calvadossauce
glasierten Apfelspalten | Herzoginkartoffeln

Roastbeef am Buffet tranchiert
Rotwein- Zwiebelsauce
Kartoffelgratin | Bohnenbündchen mit Speck

Pro Person 42,50

Hauptgangbuffet 3

Butterfisch auf Blattspinat
Weißweinsauce | Schmorkartoffeln

Medaillons vom Schweinefilet mit
geschmorten Champignons | Pfeffersoße
Kartoffelgratin | Broccoli

Tournedos vom Rinderfilet mit Pflaumensauce
Romanescoröschen | Kroketten

pro Person 46,00

* * * * *