



Menüvorschläge Weihnachtsfeiern

Unsere Menüs bieten wir Ihnen ab 15 Personen an.

Menü 1

Carpaccio von der Ringelbete

mit Yuzu-Creme, wilden Kräutern und Safran-Balsamico-Gel

Kohlrabi-Cremesüppchen

mit Tonkabohnen-Schaum und Cajun-Croutons

Filet vom Wasserbüffel

mit sautierten Rosenkohlblättern, Urkarotte und getrüffeltem Risotto

Brombeer-Mousse

mit weißer Schokoladen-Ingwer-Ganache und Thymian-Crumble



Menü 2

*Geräucherter Schinken vom Schkölener Wels
mit Buttermilch-Espuma, Sellerie-Senf-Creme und Tasmanischem Bergpfeffer*

*Spinat-Cremesüppchen
mit Kokos-Schaum und Tomaten-Crostini*

*Gefüllte Perlhuhn-Brust mit knusprigen Chorizo-Würfeln,
geschmortem Spitzkohl, Anna-Kartoffeln und Togarashi-Hollandaise*

*Orangen-Mascarpone-Törtchen
mit eingelegten Birnen-Spalten und Holunderblüten-Gelee*



Menü 3

*Pastrami vom Thüringer Hirschrücken
mit karamellisierten Zwiebeln, Preiselbeer-Birnen-Gel und Belper-Knolle*

*Cremesüppchen vom Butternut-Kürbis
mit Zitronenöl und Parmesan-Blätterteig-Gebäck*

*Gebratenes Rotbarschfilet
mit Kartoffelkruste, Schmorgurke, Fenchelsalat und Kohlrabi-Schaumsoße*

*Eis von der Zartbitterschokolade
mit Kardamom-Joghurt-Creme und Zwetschgen-Kompott*

*4-Gang-Menü EUR 72,-
3-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang/Dessert) EUR 59,-*

Anmerkungen

Gern können Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü individuell zusammenstellen; dabei bieten wir Ihnen auf Nachfrage auch gern eine vegetarische Alternative an.

Wir bitten Sie jedoch, dass Sie sich zu Ihrer Veranstaltung für ein einheitliches Menü entscheiden.

Um eine Umsetzung zu gewährleisten, benötigen wir Ihre exakte Menüauswahl mit der dazugehörigen Personenzahl bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Bitte teilen Sie uns mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker oder Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten befinden, so dass wir Ihre Speisenauswahl entsprechend anpassen können.