

# Unser Vorschlag für Ihre Weihnachtsfeier



## inklusive

- ✓ Aperitif: - Glühwein  
- alkoholfreier Punsch  
und Sekt Rosé
- Weißwein: 2020er Wasenweiler Kreuzhalde  
Chardonnay
- Rosé: 2020er Kallstadt Kobnert  
Portugieser Weißherbst
- ✓ Rotwein: 2017er Hauscuvée d. Naunheimer Mühle  
halbtrocken  
Deutscher Qualitätsrotwein
- ✓ Mineralwasser
- ✓ Bier - Weizen und Pils, auch alkoholfrei  
vom Fass
- ✓ Säfte - Cola, Lemon
- ✓ Kaffee, Cappuccino und Espresso

€ 65,50 p. P.

(gültig für 4 Stunden - danach alles nach Verbrauch)

**Die Auswahl der Vorspeisen und Hauptgänge  
sollte bis 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung erfolgen!!  
Digestives sind nicht enthalten**

## Menü Amuse gueule

### **Weihnachtliche Vorspeise**

Räucherlachs an Waldorfsalat  
Forellenmousse auf Pumpernickel,  
mariniertes Entenbrustcarpaccio mit Wildkräutersalat  
und Senf- Dillcreme

### oder

### **Kürbiscremesuppe**

mit Apfel und Ingwer, Steirischem Kernöl  
und Croutons

\*\*\*

### **Knusprige Freiland-Gans**

mit gefülltem Bratapfel, glacierte Maronen  
Rotkohl und Kartoffelklöße

### oder

### **Hirschbraten**

mit glacierten Urkarotten und Serviettenknödel

### oder

### **Medaillons vom Schweinefilet**

auf Cremechampignons  
Gemüseplatte und Kartoffelkrusteln

### oder vegetarisch

### **Gegrillte Zucchini und Tomaten**

auf Kürbis - Risotto  
geröstete Cashew - Kerne und Gemüsestreifen

\*\*\*

### **Süßer Weihnachtsmarkt**

Schokoladen-Lebkuchenmousse  
Creme brulée, warme Zimtpflaumen  
und Walnußeiscreme

