

Weihnachtsmenüs und Weihnachtsbuffets
zusätzlich zu unserer Bankettmappe für Veranstaltungen
zwischen 11.11.2017 und den 30.12.2017

Menü I

Doppelte Rinderconsomé mit Portwein und Pistazienklösschen

Geschmorte Gänsekeule in Orangensauce mit Apfelrotkohl,
geschmelzten Kartoffelklößen und glacierten Maronen

Lebkuchenparfait mit Zwetschgenkompott und Bourbon- Vanilleeiscreme

Preis pro Person 36,50 €

Menü II

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl aus der Steiermark

Gesottene Kalbsbacke in Portweinjus
auf Maronenstampf und karamelisierten Möhren

Birnentarte mit Zimteis und Vanillerahm

Preis pro Person 38,90 €

Menü III

Maronencremesuppe mit Preiselbeersahne

Seeteufel- Garnelenspieß vom Grill an Orangen- Beurre Blanc
auf Kohlrabigemüse und Kartoffel-Gnocchi

Dunkles Mousse au Chocolat mit Himbeerespuma

Preis pro Person 40,80 €

Büffet I

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit Hausdressing
Kleine Baguetteauswahl mit Landbutter

Hauptgänge

Rollbraten vom Landschwein gefüllt mit Dörripflaumen und Zwiebeln
Lachsschnitten aus dem Ofen auf Kohlrabigemüse à la Crème mit Kerbel

Pilzlasagne mit Spinat und Parmesan

Beilagen

Geschmorter Rotkohl,

Butterknöpfe,

Drilling-Kartoffeln aus dem Ofen mit Rosmarin

Dessert:

Weißer Nougat- Panna Cotta mit Passionsfruchtcouli

Preis pro Person 31,00 €

Büffet II

Vorspeisen

Kaltgeräucherter Wildheidelbeerlachs mit gehobeltem Mimolette
und mariniertem Wildkräutersalat

Variation von winterlicher Antipasti

Dreierlei Rohkostsalate und winterliche Blattsalate mit Hausdressing

Kleine Brotauswahl mit Landbutter

Hauptgänge

Konfierte Gänsekeule in Orangen-Portweinsauce

Zanderfilet auf Fenchelgemüse

Geschwenkte Kürbisravioli mit Wurzelgemüse in Safranrahm

Beilagen

Geschmelzte Kartoffelklöße,

Kräuterbandnudeln

Saisonales Gemüsearrangement

Dessert

Tonkabohnenmouse mit eingelegten Punschwetschgen

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanille-Creme Fraîche

Preis pro Person 42,80 €

Zusätzlich zum A la Carte am 25.- und 26.12.2018

Weihnachtsmenü

zwischen 11:30 und 24:00 Uhr
Küche von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

MENÜ

Geräucherte Entenbrust mariniert mit Trüffelöl
an Rapunzelsalat und eingelegtem Muskatkürbis

Geschmortes Kalbsbäckchen in Portweinjus
auf Kartoffelkürbisstampf

Lauwarmes Schokoladen- Soufflé
an Zwergorangen- Ragout und Mandelmilch- Eis

Preis pro Person 38,50 €

Silvestermenü 2018

zwischen 17:00 und 22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

Gänseconsommé mit Steinpilzraviolo

„Surf Turf“

Gebrautes Rinderfilet mit Riesengarnele vom Grill
an Süßkartoffelmouseline und grünem Spargel

Crème Brûlée von der Pistazie
mit gesalzenem Valrhonaschokoladeneis

Preis pro Person 49,60 €

An Silvester hat unser Gasthaus
von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet.
(Küche von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr)
Wählen Sie zum Jahresausklang zwischen
A la Carte (11:30 Uhr bis 21:00 Uhr)
und unserem zusätzlichen Silvestermenü
(von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr)!

**Wir wünschen Ihnen eine schöne Vorweihnachtszeit,
ein frohes Fest und ein glückliches, gesundes 2019
Familie Haspel und Ihr Gasthaus- Team**