

Christmas Garden Menü

Winterlicher Aperitif

* * * * *

Pillnitzer Steckrübensuppe

*garniert mit Streifen vom Rauchsinken
und bunter Kresse*

* * * * *

Geschmorte Rindernuss in Ebereschensauce

*serviert mit Blumenkohl und Broccoli Röschen,
mit in Butter geschwenkten Semmelbröseln
und gebackenen Zapfenkroketten*

* * * * *

Weihnachtliches Mohnparfait

*auf glasierten Gewürzbirnen
mit Granatapfelkernen und Sahnetupfer*

30,00 € p. P.

Buffet Bescherung ab 25 Personen

Feldsalat mit Granatäpfeln, Schimmelkäse und Walnüsse mit Himbeersauce

Rote Bete-Salat mit Physalis und Ziegenkäse

Maronensuppe mit Chili und Koriander

Geräucherter Lachs auf Fenchel-Orangensalat

Hirschsauerbraten in Ebereschensauce

Gänsebraten in Orangensauce

Gefüllte Adventsroulade vom Schwein mit Nüssen, Kräutern und Speck

Beilagen nach Wahl: Apfelrotkohl, Bohnenbündel, Rosenkohl, Blumenkohl, Wildreis, Tagliatelle, Kräuterklöße, Knödel, Kartoffeln

Stollenkonfekt

Panna Cotta mit Nüssen

Preis p. P. 32.90 €

Buffet Advent ab 25 Personen

Rucolasalat mit Orangen, Nüssen, Parmesan und Kirschtomaten

Kräftige Rindfleischsuppe mit Flädle

mariniertes Carpaccio vom Rind

Lachsfilet in Feigen-Senfsauce

Weihnachtlicher Sauerbraten mit Preiselbeeren und Birnenspalten

Geschmorte Entenkeule

Beilagen nach Wahl: Apfelrotkohl, Bohnenbündel, Rosenkohl, Blumenkohl, Wildreis, Tagliatelle, Kräuterklöße, Knödel, Kartoffeln

Zimtcreme mit Fruchtピューree

Mousse au chocolate mit weißen Schokogittern

Preis p. P. 30.60 €