Ihre Weihnachtsfeier 2023

Weihnachtsfondue

Großer Brotkorb mit Backspezialitäten

***

Vitale Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Wildkräutern

***

vegetarischer Maultaschensalat mit Nüssen und Spinat

Feldsalat mit Feta und Cranberry

Schinken und Salamiplatte mit Chorizo und Coppa

Rosa gebratenes Roastbeef mit Wasabi und Kresse

***

Rinderfiletspitzen mit buntem Pfeffer

Kalbfleischstreifen mit Pilzpesto

marinierte Hähnchenbrust mit scharfer Sauce

kleine Frikadellen mit diversen Senfdips

Lachsfiletwürfel mit Wasabi

Garnelen mit Wakame

Rote Bete Falafel mit Joghurtdip

***

Wilde Kartoffeln, bunte Gemüsevariation, Reisbällchen

eingelegte Essiggemüse, geröstetes Bauernbrot,

marinierter Couscous

***

Trifle von Zwetschgen und Mascarpone

Bratapfelcrumble mit Vanilleeis

Käsevariation vom Brett mit Baguette

54,00 € / Person

Weihnachtliches BBQ

Variante 1

Großer Brotkorb mit Baguettespezialitäten
und zweierlei Butter

***

Vitale Salatbar mit hausgemachter Rohkost
und Wildkräutern

***

vegetarische Quiche mit Lauch und Chili

gegrillter Kürbis mit Backpflaumen und Couscous

wilder Brokkoli vom Rost mit Mandeln und roter Bete

Rosa Roastbeef mit Coleslaw

***

Rindertomahawk und Spareribs vom Landschwein aus
dem Smoker

schwäbische Poutine mit gerupfter Gans, Cheddar
und Schmorzwiebeln

Steaks von Rind und Pute, zweierlei Würste

Flammlachs im Wrap mit Preiselbeer-Senfdip

buntes Grillgemüse mit Rote Bete im Salzmantel

Ofenkartoffeln mit Sour cream
Maiskolben mit Ahornsirup

mit Feta gefüllte Champignons

***

Pan cakes mit Blaubeeren und Zimt

Ananas-Kokosspieße vom Grill mit Vanilleeis

Käsevariation vom Brett mit Baguette

48,00 € / Person

Weihnachtliches BBQ

Variante 2

Großer Brotkorb mit Baguettespezialitäten, Kräuterbutter und Schmalz

***

Vitale Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Wildkräutern

***

kleine Pastramisandwiches mit Essiggemüse

Pastasalat mit Oliven, Kräutern und eingelegten Tomaten

Garnelenspieße mit Mangosalsa und Bulgur

geräucherte Putenbrust mit Thunfischsauce

***

Entrecôte und Shortribs aus dem Smoker mit Kräuterbutter

gegrillte Entenbrust mit Orangensalz

Kotelett vom Duroc-Schwein mit Zwetschgensalsa

Steaks von Rind, Schwein und Pute

zweierlei Würste vom Rost

***

buntes Grillgemüse mit wilden Brokkoli und Kürbis

vegetarische Süßkartoffel-Maispfanne

Wilde Kartoffeln mit Sour cream

***

Panna Cotta mit Rumtopfbeeren

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Käsevariation vom Brett mit Baguette

48,00 € / Person

Weihnachtsbuffet

Variante 1

Brot- und Baguttekorb mit gesalzener Butter

***

Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Blattsalaten

***

geräuchtertes Lachsforellenfilet mit bunten Linsen
und Kräuterschmand

Rosa gebratener Kalbsrücken mit roter Bete und Birne

Couscoussalat mit Nüssen und Cranberry

***

Brust und Keule von der Weihnachtsgans
mit Beifußsauce,

Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödeln

Soufflierte Lachsschnitte mit Safransauce,
Vanillepeperonata und Tagliatelle

Gefüllte Gnocchi mit Tomatensugo und Pinienkernspinat

***

Zweierlei Mousse au chocolat mit Kumquats

Gewürzcreme brûlée

Käsevariation vom Brett mit Feigensenf

48,00 € / Person

Weihnachtsbuffet

Variante 2

Brot- und Baguttekorb mit gesalzener Butter

***

Salatbar mit hausgemachter Rohkost und Blattsalaten

***

Rindercarpaccio mit schwarzen Walnüssen
und Creme fraiche

“Red Cabbage Steak” (angeröstete Rotkraut)
mit Himbeerdressing, Walnüssen
und getrockneten Aprikosen

kleine Terrinen und Pastetenauswahl
mit Cumberlandsauce

***

Essenz von der Ente mit gefülltem Flädle

***

Sous vide gegarte Gänsebrust mit Orangensauce,

Rinderstreifen in Perlzwiebelsauce

krosse Zanderschnitte mit Petersiliensauce,

Vegetarische Bowl mit Pak choi, Couscous und Falafel

Gemüsevariation mit Pfefferkohl
und getrüffelter Schwarzwurzel

bunte Gnocchi und wilde Kartoffeln

***

Bratapfel mit Vanillesauce

Lebkuchenpannacotta

Käsevariation vom Brett mit Feigensenf

54,00 € / Person

Weihnachtsmenü

Variante 1

Variation von der Weihnachtsgans mit Feldsalat
und Apfelchutney

(Terrine, Praline und Essenz)

***

konfiertes Lachsforellenfilet auf bunten Linsen
mit Kaviarschaum

***

Filet und Backe vom Rind mit Schalottenjus,
getrüffeltem Wirsing und Selleriecrem

***

Bratapfel aus dem Ofen mit Tonkabohneneis

56,00 € / Person

Weihnachtsmenü

Variante 2

Gänsepunsch mit kleinen Ravioli

***

Brust und Keule von der Weihnachtsgans
mit Cranberrysauce,

Orangenspitzkohl und gefülltem Kartoffelkloß

***

Stollenparfait mit Orangenmousse
und kleinem Scokoladenküchlein

42,00 € / Person