



Weihnachtsfeier 2024

Weihnachtliche Suppe (ab 30 Personen)

Herzhafte Linsensuppe mit frischer Petersilie und Zitrone

4,50 € pro Person

Winterliche Maronensuppe mit knusprigen Zimt Croutons

5,50 € pro Person

Kürbiscrème-Suppe mit Kokosmilch und Ingwer

5,00 € pro Person

Doppelte Rinderkraftbrühe mit frischen Kräuterflädle

4,50 € pro Person



Salatteller

Gemischter Salatteller mit Croutons und geröstete Kürbiskerne

6,00 € pro Person

Salat-Buffer

Rote Beete-Salat mit Feta
Bohnensalat mit geröstetem Speck
Orientalischer Bulgur Salat
Schwäbischer Kartoffelsalat

Karottensalat
Rotkohl-Orangensalat
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen und Kartoffel-Vinaigrette

6,80 € pro Person



Menüvorschlag-Weihnachten I (ab 30 Personen)

Filetgeschnetzeltes / Landschwein/ frische Champignons / Sahnesauce
Rinderrouladen „Schwäbischer Art“ mit Burgundersauce
Lachsfilet am Stück mariniert mit Limone und Riesling-Sauce
Gefüllte Trüffel-Gnocchi mit Kirschtomate-Kräutersauce
Hausgemachte Dinkel-Spätzle / Semmelknödel
Blaukraut und Speckbohnen

22,50 € pro Person

Menüvorschlag-Weihnachten II (ab 40 Personen)

Rinderhüfte vom Angus-Weiderind / Sous Vide gegart mit Portweinjus
Hirschgulasch mit Waldpilze / Sauce / Preiselbeeren
Lachsfilet am Stück mariniert mit Limone und Riesling-Sauce
Kürbis-Ravioli und geschmolzene Kirschtomate
Hausgemachte Spätzle / Semmelknödel
Frisches Marktgemüse

24,50 € pro Person



Menüvorschlag-Weihnachten III (ab 60 Personen)

Geschnetzeltes vom Hähnchen / frische Champignons / Sahnesauce
Wildschweinbraten mit Rotweinsauce und Preiselbeeren
Gegrillte Entenbrust mit Orangen-Ingwer -Sauce
Hausgemachte Spätzle / Rosmarin-Kartoffeln
Blaukraut und Rosenkohl

22,80 € pro Person

Menüvorschlag-Weihnachten IV (ab 60 Personen)

Kalbsgulasch mit frischen Champignons / Sahnesauce
Schlemmerschnitzel aus der Hähnchenbrust mit Schinken / Käse
Zanderfilet gegrillt mit Zitrone-Buttersauce
Kartoffel-Sahne Gratin / frische Fettuccine
Blaukraut und glasierter Rosenkohl

22,50 € pro Person



Dessert I

Passionsfrucht – Creme / im Gläschen
Spekulatius-Tiramisu im Glas
Profiteroles / Brandteigkrapfen / dunkle Schokolade
Salat von frischen Früchten / Vanillesauce

8,50 € pro Person

Dessert im Glas II

Hausgemachtes Bratapfel-Tiramisu
Stracciatella Mousse au Chocolat
Panna-Cotta mit Apfel / Zimt
Rote Grütze mit Vanillesauce
Crème Brulée mit Fruchtspiegel

4,00 € pro Person

Mitternachtssnack

Internationale Käseauswahl / Trauben / Feigensenf

4,80 € pro Person