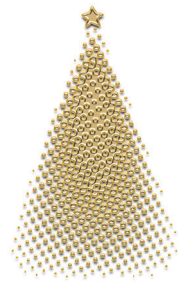


Weihnachtspauschale I



Weihnachtliches Dinner für 3 Stunden. Für 20 bis 60 Personen.



Vorspeisen

Weihnachtliches Wintergemüse frisch aus dem Ofen
Kürbiscremesuppe mit Nussbutter und Apfel
Feines Carpaccio vom Wild mit Orangenfilet und Walnüssen auf Feldsalat
Erlesene Brotsorten aus Pfister-Natursauerteig
Fleur de Sel und natives Walnussöl
aus erster Pressung

Hauptgänge

Ricotta-Walnuss Tortelli in geschmackvoller Salbei-Butter, mildes Fenchelgemüse
Gänsekeule mit Rot- und Grünkohl und Kartoffelklöße

Nachspeise

Bratapfel mit Rosinen und Marzipanfüllung auf Vanillesauce

Getränke

Rotwein

Nero d'Avola

Rosé

Portugieser Weißherbst

Weißweine

Silvaner, Scheurebe Kabinett - trocken

Bier

Radeberger Pilsner, alkoholfreies Clausthaler

Mineralwasser (medium, still), Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Cola, Cola light

Kaffeespezialitäten aus unserer Siebträgermaschine*, verschiedene Teesorten*
Weihnachtspunsch mit Stangenzimt**

*Aufpreis 3,50 pro Person

**Aufpreis 2,90 pro Person

pro Person 55 Euro (inkl. 7% MwSt.)

*Die angebotenen Speisen verstehen Sie bitte als Vorschlag.
Gerne stellen wir Ihnen Ihr Büffet auch individuell zusammen.*