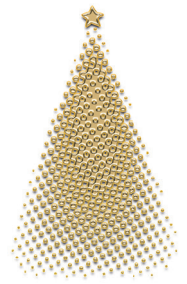


Weihnachtspauschale II



Weihnachtliches Dinner für 4 Stunden. Für 20 bis 60 Personen.



Vorspeisen

Maronensuppe mit Kartoffel-Lauch-Gröstel
Feines Carpaccio vom Wild mit Orangenfilet und Walnüssen auf Feldsalat
Gemüse-Pilzstrudel mit winterlichem Salat auf Frankfurter grüner Soße „Grie Soße“
Erlesene Brotsorten aus Pfister-Natursauerteig
Fleur de Sel und natives Walnussöl aus erster Pressung

Hauptgänge

Gemüselasange mit Kürbis und Kastanien
Gänsekeule mit Rot- und Grünkohl und Kartoffelklößen
Rind auf Rotweinschalotten, Salat aus zarten Gartenbohnen

Nachspeise

Schokoladen-Tarte mit pochierten Birnen

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 74 Euro (inkl. 7% MwSt.)

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