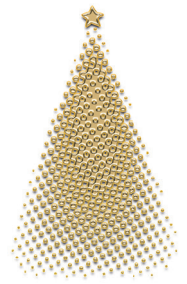


Weihnachtspauschale III



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



Vorspeisen

Fenchelschaumsuppe mit Süßkartoffelchips
Feines Carpaccio vom Wild mit Orangenfilet und Walnüssen auf Feldsalat
Weihnachtliches Rote-Bete-Carpaccio mit Feldsalat, Birnen und Kürbiskernkrokant
Feine Ricotta-Lauchrolle auf Feldsalat und Orangenfilet
Erlesene Brotsorten aus Pfister-Natursauerteig
Fleur de Sel und natives Walnussöl aus erster Pressung

Hauptgänge

Parmigiana (gebackenen Aubergine mit Tomaten und Parmigiano)
Glasierte Gänsekeule in Orangensoße mit Rot- und Grünkohl und Kartoffelklößen
Havelländer Wildschweinbraten mit Preiselbeerssoße, Rotkohl und Butterspätzle

Nachspeise

Schokoladen-Tarte mit pochierten Birnen

Getränke

Rotwein

Nero d'Avola

Rosé

Portugieser Weißherbst

Weißweine

Kerner Kabinett - trocken, Kerner Spätlese

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 78 Euro (inkl. 7% MwSt.)

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