



## Weihnachtliche Menü & Büffetvorschläge



### MENÜ 1

CONSOMMÉ MIT GRIEBNOCKEN

\*\*\*

WINTERLICHE BLATTSALATE MIT GEBRATENEN PILZEN,  
SCHINKENSPECKWÜRFELN & ROSMARIN-KNOBLAUCH-CROUTONS

\*\*\*

TRADITIONELLER GÄNSEBRATEN AUF PORTWEINJUS MIT MARONEN,  
GEFÜLLTEM BRATAPFEL, PREISELBEERROTKRAUT & KARTOFFELKLÖBE

\*\*\*

APFELSTRUDEL MIT EIERLIKÖRSOÛE, VANILLEEIS & SAHNETUPFER

AB 50 PERSONEN 36,90 €

20-49 PERSONEN 38,90 €

10-19 PERSONEN 41,90 €



## Weihnachtliche Menü & Büffetvorschläge



### MENÜ 2

KÜRBISSUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN & STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL

\*\*\*

FELDSALAT MIT WALNUSSDRESSING,  
GEBRATENER GEFLÜGELLEBER & APFELSPALTEN

\*\*\*

REHRAHMGULASCH MIT CHAMPIGNONS,  
DAZU MANDELBROKKOLI & HASELNUSSPÄTZLE

\*\*\*

MARILLENKNÖDEL AUF VANILLE-SCHOKOLADEN-SPIEGEL MIT SAHNE

AB 50 PERSONEN 35,80 €

20-49 PERSONEN 37,80 €

10-19 PERSONEN 40,80 €



## Weihnachtliche Menü & Büffetvorschläge



### BÜFFET

KARTOFFELRAHMSUPPE MIT KRÄUTERCROUTONS (WIRD SERVIERT)

\*\*\*

HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS MIT DILL-SENF-SOÛSE

PARMASCHINKEN MIT MELONE

GEGRILLTES ANTIPASTI GEMÜSE

MOZZARELLA MIT TOMATEN UND FRISCHEM BASILIKUM

BUNTE SALATVARIATIONEN MIT ZWEIERLEI DRESSING

BROTAUSWAHL UND BUTTER

\*\*\*

KNUSPRIG GEBRATENE GÄNSEBRUST

WILDSCHWEINBRATEN MIT WACHOLDERSOÛSE

GEBRATENES NORD-ATLANTIK SEELACHSFILET

MIT RIESLINGGRAHMSOÛSE, ROTKOHL, MISCHGEMÜSE,

KARTOFFELKLÖÙE, SCHUPFNUDELN, GEMISCHTEM REIS & SPÄTZLE

\*\*\*

ZIMTPARFAIT MIT WARMEM ZWETSCHGENKOMPOTT

MOUSSE VON WEIÙER UND BITTERSCHOKOLADE

BRATAPFELTIRAMISU

EXOTISCHE FRÜCHTE

AB 50 PERSONEN 43,90 €

25-49 PERSONEN 47,90 €