



Wintermenü 1

AB 15 PERSONEN

Vorspeise

Rote Beete Carpaccio

süß- saurer Kürbis / geröstete Kürbiskerne / Baguette

Waldorfsalat

Sellerie / Apfel / Walnuss / Mayo / rosa gegarte Rinderbrust

Hauptspeisen

Kartoffel- Lauchcrèmesuppe

Croutons / Speckwürfel (seperat)

Zartes Wildgulasch

Preiselbeeren / Rotkraut / Rosenkohl / Böhmische Knödel / Butterkartoffeln

Dessert

Orangencrème

Amarettinicumble / Kumquatragout

Preise

inkl. MwSt.

Pro Person: 39,90 €

Geschirrpauschale 6,00 - 8,00 € p.P.

Lieferpauschale 105,00 €



Wintermenü 2

AB 15 PERSONEN

Vorspeise

Feldsalat

geröstete Kartoffelwürfel Preiselbeer Dressing / geräucherte Entenbrust

Beluga Linsensalat

buntes Gemüse / milder Ziegenfrischkäse / Cranberries

Hauptspeisen

Hokkaido Kürbiscrèmesuppe

geröstete Kerne / Kernöl

Wildbratwurst

Pommery Senfsauce / Rahmsauerkraut / Kartoffel- Sellerie Pürée

Quinoa Pfanne

Ananas / Süßkartoffel / Kokosfond / Chili

Dessert

Milchreis Trauttmannsdorff

Mandarinen / geschlagene Sahne

Mousse au chocolate

Himbeercoulis / Spekulazius Erde

Preise

inkl. MwSt.

Pro Person: 46,90 €

Geschirrpauschale 6,00 - 8,00 € p.P.

Lieferpauschale 105,00 €



Wintermenü 3

AB 15 PERSONEN

Vorspeise

Hausgemachtes Entenrilette

auf Walnussbrot / rote Zwiebel

Orangen- Chicorée Salat

Granatapfel / Fenchel / Maronen- Frischkäsepralinen

Garnelencocktail

Eisbergstreifen / Cogniac / Dillspitzen

Hauptspeisen

Hummercrèmesuppe

Fruti de Mare / Krupuk

Geschmorte Hirschkeule

Preiselbeeren- Rotkraut / Speckböhnchen / Kartoffelklöße

Pilzgulasch

Lauch / Pflanzencreme / frische Kräuter / Kartoffelklöße

Dessert

Lemon Ceesecake Triffle

Keksboden / Naturjoghurt

Weißes Schokoladenmousse

Himbeermark / Praline

Preise

inkl. MwSt.

Pro Person: 49,90 €

Geschirrpauschale 6,00 - 8,00 € p.P.

Lieferpauschale 105,00 €



Winterfingerfood

AB 15 PERSONEN

Pikant

Canapés

verschieden belegt / **Vegan** / **Vegetarisch** / Fleisch

Hähnchen- Ananasspieße

Teriyakisauce / gerösteter Sesam

oder

Ananas Tofuspieße

Wasabi Dip / Röstzwiebeln

Orientalischer Couscoussalat

Rosinen / Kürbis / Zimtjoghurt / Funky Falafel - Edamame & Herbs

3 erlei Räucherlachs Pralinen

Frischkäse / Pumpernickel / Forellenkaviar / Sesam / Blaumohn / Dill

Kartoffel- Gurkensalat

Hirsch Beef Steak oder **Maronen- Frischkäse Praline**

Waldorfsalat

Sellerie / Apfel / Walnuss / Mayo / geröstete Brotwürfel

Dessert

Orangencrème

Amarettinicumble / Kumquatragout

Preise

inkl. MwSt.

Pro Person: 33,00 €

Geschirrpauschale 3,00 € p.P.

Lieferpauschale 105,00 €



Winter Rustikal

AB 15 PERSONEN

Vorspeise

Linsen - Möhren Suppe

Vollkorn Canapés

mit Enten u. Gänse Rillettes

Hauptspeisen

Grünkohl mit Knacker und Kassler

Drillinge

Dessert

Waldbeer Grütze

mit Vanille - Zimt

Preise

inkl. MwSt.

Pro Person: 39,90 €

Geschirrpauschale: 7,00 € p.P.

Lieferpauschale 105,00 €



Winter Klassisch

AB 15 PERSONEN

Vorspeise

Winterliche Wurzelgemüse Suppe

VEGAN möglich

Vollkorn Canapés

mit Enten u. Gänse Rillettes

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge!

Gänsekeule

mit Serviettenknödel, Rot- und Grünkohl

Kasslerbraten

mit Weinsauerkraut und Serviettenknödeln

Pilz-Kräuter Gulasch

mit Kartoffel-Röstini (vegetarisch)

Dessert

Frisches Obst und Waldbeeren

auf Vanille im Glas

Mousse au Chocolate

mit Zimt-Apfel im Glas

Preise

inkl. MwSt.

Pro Person: 51,90 €

Geschirrpauschale: 7,00 € p.P.

Lieferpauschale 105,00 €



Winter Vegetarisch

AB 15 PERSONEN

Vorspeise

Mediterraner Gemüsetopf

mit Zucchini, Paprika, Möhre, Tomate

Rotkrautsalat

mit Apfel und Walnuss im Glas (vegan möglich)

Vollkorn Canapés

mit Gorgonzola

Hauptspeisen

Bitte wählen Sie die Anzahl der jeweiligen Hauptgänge!

Gnocchis

mit Salbeibutter, Zucchini und getrockneten Tomaten (vegan möglich)

Champignon - Kräuter Geschnetzeltes

mit Wildreis (vegan möglich)

Dessert

Frische Obstplatte (saisonal)

z.B. mit Trauben, Mandarinen, Bananen, Beeren

Mousse au Chocolate

mit Zimtpflaume

Preise

inkl. MwSt.

Pro Person: 51,90 €

Geschirrpauschale: 7,00 € p.P.

Lieferpauschale 105,00 €



Winter Fine

AB 15 PERSONEN

Vorspeise

Hokkaido-Kürbis Suppe

mit Kokos, Ingwer und Krabben (vegan möglich)

Birne

mit Gorgonzola und Walnüssen

Vollkorn Canapés

mit Graved Lachs und Merrettich Espuma

Hauptspeisen

Boeuf Bourguignon

mit Drillingen

Gebrautes Lachsfilet

mit Wildreis, Fenchel - Orangen Spalten

Dessert

Mascarpone Creme

mit Zimtpflaume im Glas

Waldbeer Smoothie

im Glas

Preise

inkl. MwSt.

Pro Person: 83,50 €

Geschirrpauschale: 7,00 € p.P.

Lieferpauschale 105,00 €