

Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Die Menüvorschläge lassen sich natürlich auch anders kombinieren, wir können auch Gerichte Ihres Wunsches kochen. Die Menüpreise liegen zwischen 35.- und 60.-€. Genaueres besprechen Sie am besten persönlich.

Zum Empfang könnten wir einen Aperitiv , z.B. Fraenzi(bayerischer Prosecco) oder Hollerblütenprosecco sowie Crostini mit Auberginen-, Pilz- und Olivenpaste reichen.

1.

- I Eichblattsalat mit mariniertem Kürbis und Walnüssen
- II Hechnockerl auf Blattspinat mit Meerrettichsauce
- III Rehmedaillons im Steinpilzrahm mit Spätzle, Gemüse und Preiselbeeren
- IV Schokoladen-Maronenmousse

2.

- I Carpaccio von der Ochsenlende mit Kräutersalat
- II Palle Verde (Spinat-Ricotta-Klösschen) mit Parmesan
- III Hecht im Speckmantel mit Gemüse und Petersilienkartoffeln
- IV Crème brulée

3.

- I gebratene Austernpilze auf Blattsalat
- II Palle rosse (Rote Bete-Ricottaklößchen) mit Parmesan
- III gefüllte Fasanenbrust mit Trauben, Herbstgemüse und Kartoffelpflanzerl
- IV Weihnachtliche Desserts

4.

- I Kräutersalat und Mousse von der geräucherten Starnberger See Brachse
- II Consommé mit Steinpilzschöberl
- III toskanisches Wildschweingulasch mit gerösteter Polenta
- IV Topfenknödl mit Zwetschgenröster

5. vegan

- I Rote Bete Salat mit Meerrettichsenfsauce
- II Kürbis-Ingwersuppe
- III gebratener Radicchio Trevisano mit gerösteter Polenta und Walnüssen
- IV Bratapfel mit Vanilleeis

Gedeck und Getränke werden extra berechnet.