



Weihnachtszeit

Kalte Vorspeisen

gemischte Antipasti-Variationen mit verschiedenen gegrillten Gemüsesorten,
Parmaschinken und luftgetrockneter Mailänder Salami

Vitello Tonnato (Kalbfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Soße)

zart rosa gebratene Roastbeefröllchen

Salate

Winterliche Blattsalatbowle mit Walnussdressing

dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb

Warme Speisen

Weihnachts-Hirschgulasch mit Wildpreiselbeeren

Glasierter Kalbsbraten mit frischen Champignons

Butterspätzle

Semmelknödel

Winterliche Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert

Advents-Tiramisu mit Spekulatius und gemischten Beeren



Adventstufferl

Salate

Schwäbischer Kartoffelsalat

Broccoli Salat mit Schinken und Mais

Karotten-/Krautsalat

Waldorfsalat mit Sellerie und Mandarinen

dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb

Warme Speisen

zarter Rehbraten an Preiselbeer-Rahm-Soße

geschmorte Entenkeule mit Apfel-Rahm-Soße

Apfelrotkohl mit feinen Apfelstücken

Serviettenknödel

Spätzle

Dessert

Rotwein-Zwetschgen unter Käse-Sahnecreme mit Zimtstern garniert

Mousse au chocolat



Nikolausbuffet

Kalte Speisen

Scheiben vom Räucherlachs mit Honig-Dill-Sauce

Variation vom Frischkäse

ofenfrischer Brot- und Brötchenkorb mit Butter

Salate

Waldorfsalat mit Sellerie und Mandarinen

Frischer Ackersalat mit erlesenen Dressing

Warme Speisen

Mini-Rinderrouladen nach Hausfrauen Art gefüllt

Schweinefilet in einer feinen Calvados-Rahmsoße mit Apfel

Semmelknödel

hausgemachte Spätzle in Butter geschwenkt

winterliches Gemüse mit Sauce Hollandaise

Dessert

Apfel-Tiramisu mit feiner Zimtnote



Klassische Weihnachten

Kalte Vorspeisen

Räucherfischvarianten mit Honig-Dill-Soße

Tafelspitz im Kräuter-/Gemüsevinaigrette

eingelegte Pilze

verschiedene Sorten Schmalz

gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter

Salate

frischer Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen

Warme Speisen

Glühweinbraten vom Weiderind

gebratene Entenkeule

Hausgemachte Spätzle

Semmelknödel

Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel



Italienische Weihnachten

Kalte Speisen

gemischte Antipasti-Platte

Vitello-Tonnato (Kalbfleisch an einer Thunfisch-Kapern-Soße)

Melonenschiffchen á la Venedig mit Parmaschinken

Salate

Winterliche Blattsalatbowle mit Walnussdressing

Lauchsalat mit Ananas und Porree

Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse

Warme Speisen

Mediterrane Rinderrouladen

Lammkeule an Thymiansoße

Saltimbocca vom Geflügel,
gefüllt mit Salbei und Parmaschinken, mit Weißweinsauce

Rosmarinkartoffeln

bunte Nudelnester

Buntes Ratatouille Gemüse

Dessert

Italienische Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Dazu reichen wir Ihnen eine mediterrane Brötchenauswahl.