



Menüvorschlag 1

Aperitif

Consomme mit Gebackenen Grießknödeln und Gemüseperlen

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten auf Avocado – Salsa

Filet vom Ländlekalb auf geröstetem Paprikagemüse
dazu Kartoffelgratin mit Bergkäse überbacken

Komposition von heller und dunkler Schokolade





Menüvorschlag 2

Aperitif

Karotten - Ingwerschaumsüppchen

Räucherfischsülzchen an Balsamico Vinaigrette

Schweinefilet im Blätterteigmantel auf einer Portweinsauce
dazu Butterspätzle und glacierte Karotten

Zimt Parfait auf mariniertem Orangensalat





Weihnachtsmenü 3

Aperitif

Tafelspitzüppchen mit Brätspätzle und Gemüse Julienne

Blattsalatspießchen mariniert mit Cranberrydressing dazu tranchiertes Rindsfilet

Gegrillter Lachsrücken auf Gemüsebrunoise mit Kräuterrahmnudeln

Cremé brûlée





Weihnachtsmenü 4

Aperitif

Kartoffelcremesuppe mit Lauch - Speck Croutons

Honigmelone mit italienischem Rohschinken und Parmesan Spänen

Surf and Turf

Rindsfilet und Riesengarnele an Sauce Hollandaise mit
winterlichem Gemüse und Dauphine Kartoffeln

Spekulatius – Tiramisu





Weihnachtsmenü 5

Aperitif

Festtagssuppe mit 3erlei Einlagen

Wildpastete mit Hasenrückenfilets dazu Preiselbeersahne und Nussbrot

Filetspieß auf scharfem Zigeunerratatoille mit Pommes frites

Lauwarmes Schokoladensouflé mit Whiskey Eis

