

X-Mas Menü 1

Amuse-Bouche

~

Getrüffelte Schwarzwurzelcreme
Geräucherte Entenbrust / kandierter Apfel

~

Geschmorte Gänsebrust oder Keule
Thymian / Orange / Semmelknödel / gebratener Grünkohl / Nüsse

~

Schokoladensoufflee'

~

Kaffee

28,50 Euro p.P.

X-Mas Menü 2

Amuse-Bouche

~

Wacholder Geräuchertes Forellenfilet
Wildkräutersalat / Forellenkaviar / Creme fraîche

~

Entenkraftbrühe
Waldpilzcrepinette / Gemüsespitzen

~

Hirschmedaillon
Rotkrautstrudel / Waldpilze / kandierter Kürbis

~

Creme bruleé

~

Kaffee

36,50 p.P.

X-Mas Menü 3 (vegetarisch)

Amuse-Bouche

~

Winterliche Blattsalate

Couscous Terrine / Sauerrahm / Sprossen / Croutons

~

Wirsingcremesuppe / Sonnenblumenkerne

~

Waldpilzcrepinette

Kräutersauce / Honigmöhren

~

Nougat-Honig-Parfait

~

Kaffee

35,00 Euro p.P.

X-Mas Menü 4

Amuse-Bouche

~

Weihnachtsgans aus dem Ofen /

oder Gänsekeule / oder Gänsebrust

(bei 4 Personen wird die Gans am Tisch zerlegt)

Honig-Calvados-Sauce / Apfelrotkraut / Grünkohl /

Klößen

~

Weihnachts-Überraschungsdessert

~

Kaffee

32,50 Euro p.P.

nur auf Vorbestellung (max. 20 Personen)

X-Mas Buffet I

Ingwer-Karottensüppchen / Wildcremesuppe mit Backerbsen

~

verschiedene Blattsalate
Anti-Pasti-Variationen
Wirsing-Mandarinensalat
Rindfleischsalat

~

kalter Bratenaufschnitt - gekochter und roher Schinken –
geräucherte und marinierte Brandenburger Fische

~

Entenkeule an Orangensauce
tranchierter Spanferkelrücken mit Spitzkohl und Waldpilzsauce
Lachsfilet an Kerbelsauce
Raviolini mit Steinpilzen in Kräutersauce
Schupfnudelpfanne

~

Gemüseauswahl
Grünkohl und Rotkohl
Kartoffelklöße - Butterspätzle - Salzkartoffeln

~

deutsche Käsespezialitäten aus den Meiereien
Butter und Brotvariationen
Griebenschmalz

~

Lebkuchenmousse - Grießflammerie mit Heidelbeeren
Obstsalat mit Ingwer und Minze
Apfelstrudel

29,50 Euro p.P.

(ab 20 Personen) 27,50 € pro Person

X-Mas Buffet II

Hummersuppe / Wildkraftbrühe

~

Verschiedene Blattsalate an Essig und Ölen
Rindfleischsalat

Schwedischer Kartoffel- Lachs- Salat

Chicorée-Möhrensalat

Italienische Antipasta

~

kalter Bratenaufschnitt

Roastbeef mit Roter Bete und Rapunzel

gekochter und roher Schinken an Honigmelone

~

geräucherte und marinierte Brandenburger Fische aus dem Fang
Garnelencocktail

~

das Beste von der Gans tranchiert

Entenkeule mit Orangensauce

Schweinemedallions an Waldpilzrahm

Meerbarben Filet / Garnelensauce

Safranpenne und Steinpilzraviolini

Tomaten- Basilikumsauce / Gorgonzolasauce / Parmesanrad mit Rucola

~

Grünkohl und Rotkohl

Gemüseauswahl

Kartoffelklöße - Kroketten - Salzkartoffeln

~

deutsche Käsespezialitäten aus den Meiereien - Butter und Brotvariationen - Gänseschmalz

~

Crème brûlée

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Grießglammerie mit Heidelbeeren

Obstsalat mit Ingwer und Minze

~

Eisüberraschung „Supreme“

33,00 Euro p.P.

(ab 25 Personen)