

Angebot 1 - Weihnachten „TO GO“

Ein Getränk und ein Snack

1. Rundbau

1 Becher Glühwein

Snack

- Thüringer Rostbratwurst
- Thüringer Rostbrätl



2. Caponniere

1 Becher Glühwein

Warmer Snack

- Bauernbrot „Elsässer Art“ mit Crème Fraîche, Rauchschinken & Zwiebeln -mit Käse gratiniert-



Angebot 2 - Weihnachten „TO STAY“

Tellergericht oder kleines Buffet

1. Rundbau

Begrüßungsgetränk



Tellergerichte

- geschmorte Geflügelkeule in Preiselbeersud mit rauchigem Kartoffelstampf
- Sauerbraten von der Oberkeule mit geschmortem Rotkohl und Klößen
- Kaninchenkeule aus dem Zwiebelsud mit Drillingen und Perlwiebelsauce
- grüne Tagliatelle mit Waldpilzsauce und Mozzarella (vegetarisch)
- Gemüse-Kohlroulade mit Rosenkohl und Klößen (vegetarisch)
- gefüllte Zucchini mit Käse überbacken (vegetarisch)

Buffet I

Kleiner gemischter Salat mit sautierter Hähnchenbrust
Weihnachtliche Kohlroulade im Karottensud mit Drillingskartoffeln
Schokoladen-Panna-Cotta mit winterlichen Früchten

Buffet II

Geflügelcremesuppe
Geschmorte Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
Gewürzkirschen mit Vanillesauce

2. Caponniere

Begrüßungsgetränk



Tellergerichte

- Goldige Ofen-Käsespätzle mit mediterranem Gemüse
- Brust & Keule von der Gans, dazu Apfelrotkohl & Thüringer Klöße
- Wildgulasch mit Speck-Rosenkohl & Aprikosenknödel

Buffet I

Schinken- und Salamispezialitäten sowie Hart- und Weichkäse, verfeinert mit Oliven und wilden Früchten
als Kanapees bzw. Brothäppchen
gefüllte Grilltomate mit Mozzarella
eingelegte gegrillte Zucchinihälften, gefüllt und ungefüllt
Barbecue Schichtsalat im Glas
Pfirsich-Joghurt-Mousse mit Himbeeren

Buffet II

Auswahl hausgebackener Brot- und Baguette Sorten an einem Butter Arrangement
Gebratene Hähnchenspieße mit Currydip
Couscous Salat mit Entenbrust und Mango Püree (Granatäpfel und Petersilie) im Glas
Erfrischender Traubensalat mit Vanillemark aus einer Schote, dazu cremigen Panna cotta mit Joghurt verfeinert

Angebot 3 - Weihnachten „TO STAY XL“

Menü oder großes Buffet

1. Rundbau

Begrüßungsgetränk

Begrüßungssnack

Kochkäse mit Krustenbaguette



Menü I

Winterlicher Salat mit Haselnüssen und Himbeervinaigrette
Rindsroulade mit Rotkohl und Klößen
Rumtopfmousse auf Vanilleschaum

Menü II

Sautierte Geflügelleber auf Sellerie-Maronen-Püree
Geschmorte Kaninchenkeule in Apfelsauce mit kleinen Kartoffeln
Vanillemousse mit karamellisierten Äpfeln

Menü III

Marinierter Feldsalat mit Granatapfelkernen
Geschmorte Lammkeule auf Maronenkraut und Kartoffelstock
Rotweinmousse mit Kirschen

Buffet I

Kleine Salatvariation (Tomatensalat, Gurkensalat, Rotkrautsalat, Grüner Salat)
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rotkohl und Klößen
Tagliatelle-Gemüsepfanne mit frischen Pilzen
Tiramisu im Glas

Buffet II

Lauwarmer Kürbisstrudel mit Feldsalat und Himbeervinaigrette
Zartes Rosinenfleisch mit kleinen Kartoffeln und Rosenkohl
Spinat-Tortellini in Käse-Lauch-Sauce
Lebkuchenmousse mit karamellisierten Früchten

2. Caponniere

Begrüßungsgetränk

Menü - Vorspeise

Waldpilzcrèmesüppchen mit Preiselbeeren
 Brokkoli-Ingwersüppchen mit gerösteten Mandeln
 Kartoffelsuppe mit Pflaumen im Speckmantel



Menü – Hauptgänge

Brust und Keule von der Gans, dazu Apfelrotkohl & Thüringer Klöße
 Wildgulasch mit Speckrosenkohl & Aprikosenknödel
 Gebratener Kabeljau mit Wirsinggemüse & Pastinaken-Kartoffelpüree
 Rehbraten mit Waldpilzen & Kartoffelwalzen

Menü – Dessert

Hausgemachtes Eierlikör-Tiramisu
 Panna Cotta mit Traubensalat
 Marzipan-Vanillecrème mit Gewürzkirschen

Buffet I

Ingwer-Zitronensuppe mit Brokkoli | Räucherlachs-Blini mit Gurke | Miniwürstchen im Speckmantel | Butter Arrangement | Brot und Brötchenkorb mit hausgebackenem Baguette | Salatauswahl aus bunten Blattsalaten, Gemüse und Dressing

Holunder-Reh mit Röstikruste – geschmorte Rehschulter in Holundersaft, Orange und Gewürzen dazu
 Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln | Gebratenes Zanderfilet auf gedünstetem Bohnengemüse und Zitronen Risotto | Pasta mit Pistazien-Pesto

Nuss Stollen | Mandelpudding mit Himbeersoße

Buffet II

Knuspriges Baguette mit würzige Pâté aus Pilzen mit fruchtiger Zwiebelmarmelade | Panierte Ziegenkäsethaler | Butter Arrangement | Brot und Brötchenkorb | Tomatensalsa und Kräutersalsa | Fenchelsalat mit Honig-Orangen | Bunter Tomatensalat mit Rucola und Avocado

Salimbocca vom Schweinefilet mit Mangoldgemüse und Kürbis-Kartoffelpüree | Gebratenen Ente mit Dörr-Obstkompost am Büfett tranchiert | Thüringer Klöße und Rotkohl mit Granatapfelkernen | Pasta mit Hähnchenstreifen und Büffelmozzarella

Mango-Mousse mit Schoko-Sauce und Schoko-Crossies | Marzipan-Vanilletorte