



Menü-Beispiele für Weihnachtsfeiern*

Französisches Weihnachtsmenü Vier Gänge

Sellerie-Birnencremesuppe mit Zimtsahne

*

Feldsalatvariation an Granatapfelloack und Walnuss,
pikantem Möhrensalat mit Sesam
und Taboulé vom Blumenkohl

*

Boeuf Bourguignon mit gerösteten Pilzen und Tiroler Speckstreifen
Schafskäsepolenta aus dem Ofen

Gebackene Rote Beete mit Meerrettichschmand

*

Gateau au chocolat
mit Sahne an Himbeerspiegel

Mediterranes Weihnachtsmenü Vier Gänge

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch und Mandelblättchen

*

Feldsalatvariation an Granatapfelloack und Walnuss,
Fenchel-Apfel-Staudensellerie-Frischkost
und mediterranem Bohnensalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

*

Fettine alla Pizzaiola (Kalbfleisch nach Art der Pizzabäcker)
Rosmarinkartoffeln

Winterliches Röstgemüse mit Kapernvinaigrette

*

Weihnachtlicher Dattelkuchen mit Vanillesahne an frischen Früchten

***für 20 Personen zu je 45,--EUR pro Person**