

WEIHNACHTEN GENIESSEN

Festliche 3-Gang-Menüs für Ihre Weihnachtsfeier

FLEISCH

Festliche Ente

28,90 EUR
VORSPEISE

Kürbiscremesuppe, geröstete Kürbiskerne und Zimt-Croutons

Allergene: Weizen und Weizenerzeugnisse, glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, Laktose, Milch und -erzeugnisse, Sellerie und -erzeugnisse

HAUPTGANG

Knusprige Ente, hausgemachter Rotkohl mit Apfel, Kartoffelklöße und Jus

Allergene: Milch und -erzeugnisse, Sellerie und -erzeugnisse

DESSERT

Salted Caramel Mousse, karamellisierter Apfel, Spekulatius

Allergene: Weizen und Weizenerzeugnisse, glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, Laktose, Eier und -erzeugnisse, Gerste und Gersteerzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse

FLEISCH

Winterliches Rindfleisch

27,90 EUR
VORSPEISE

Feldsalat, karamellisierter Apfel, Brie, geröstete Mandeln, Honig-Senf-Dressing

Allergene: Eier und -erzeugnisse, Senf und -erzeugnisse, Laktose, Milch und -erzeugnisse, Mandeln und Mandelerzeugnisse, Schalenfrüchte und -erzeugnisse

HAUPTGANG

Geschmortes Rindfleisch, Rotwein-Zwiebelsauce, Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Allergene: Schwefeldioxid und Sulfite

DESSERT

Lebkuchenquark, Zimtkirschen

Allergene: Laktose, Milch und -erzeugnisse

FISCH

Safran Kabeljau

29,90 EUR
VORSPEISE

Rotkohlsalat, Orangenfilets, geröstete Nüsse

Allergene: Mandeln und Mandelerzeugnisse, Schalenfrüchte und -erzeugnisse

HAUPTGANG

Kabeljau in Safransauce, winterliches Wurzelgemüse, Kartoffelgratin

Allergene: Laktose, Fisch und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse, Eier und -erzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg)

DESSERT

Schokoladen Mousse mit weißen Schokoladenflocken und Physalis

Allergene: Laktose, Eier und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse

VEGETARISCH

Winterliche Wirsingroulade

27,90 EUR
VORSPEISE

Wildkräutersalat, Ziegenkäse, karamellisierter Kürbis und Nordic Dressing

Allergene: Laktose, Milch und -erzeugnisse

HAUPTGANG

Geschmorte Wirsingroulade, vegetarische Gemüse-Hack-Füllung, hausgemachter Rotkohl mit Apfel und Zimt, Salzkartoffeln, Jus

Allergene: Milch und -erzeugnisse, Sellerie und -erzeugnisse, Soja und -erzeugnisse

DESSERT

Zimtquark mit hausgemachtem Apfelkompott

Allergene: Laktose, Milch und -erzeugnisse



VEGAN

Veganer Weihnachtsgenuss

28,90 EUR
VORSPEISE

Bulgursalat, Ofenkürbis, Cranberries, geröstete Mandeln, Nordic Dressing

Allergene: Weizen und Weizenerzeugnisse, glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, Mandeln und Mandelerzeugnisse, Schalenfrüchte und -erzeugnisse

HAUPTGANG

Veganer Nussbraten, Rosenkohl mit Maronen, Spätzle, Jus

Allergene: Weizen und Weizenerzeugnisse, glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse

DESSERT

Haselnusscreme, geröstete Haselnüsse

Allergene: Hafer und Hafererzeugnisse, Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, Schalenfrüchte und -erzeugnisse



GUT ZU WISSEN

Unsere Weihnachtsmenüs und Buffets werden beim Kunden in Rechauds als Self-Service-Buffer aufgebaut.