



(Gültig vom 01.11.2019 bis 31.12.2019)

Unsere Spezial-Winterangebote für Gruppen und Firmen

Bitte nehmen Sie sich auch unseren ausführlichen Hausprospekt mit!

MENÜS

(buchbar von 10 bis 40 Personen)

Saisonmenü 1 - Rind

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
- Burgunderbraten vom Weiderind, zur Beilage Semmelknödel, Krokette und Schwarzwurzelgemüse
- Apfelküchle mit Vanilleeiscrème und Schlagsahne

Preis pro Person 29,90 €

Saisonmenü 2 - Gans

- Gänsesüppchen mit Kräuterflädle
- Gänsebrust aus dem Ofen zu dunkler Schmorsauce, dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl
- Bratapfel mit Vanillesauce

Preis pro Person 35,90 €

Saisonmenü 3 – Wild

- Steinpilzrahmsüppchen mit Croûtons
- Hirschgulasch nach Badener Art, mit Preiselbeerbirne, Semmelknödel, und Apfelrotkohl
- Vanilleeiscrème mit Zimt-Rumpfläumchen, Schlagsahne und Waffelgebäck

Preis pro Person 36,90 €

*Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen.
Bitte wenden.*

Unser Büffetangebot für Ihre Weihnachtsfeier

Minibrötchen und Laugenkonfekt
Kräuterfrischkäse im Fleuron
Flammkuchenröllchen nach Elsässer Art
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel
Marinierter grüner Spargel mit Champignons
Luftgetrockneter Schinken, anbei Melonenwürfel

Bunte Salatauswahl nach der Saison,
anbei Joghurt-Dressing und Sauce Vinaigrette

Gänsebraten mit dunkler Schmorsauce anbei
Rindsgulasch á la Chef in Rotweinsauce

Kartoffelknödel und Spätzle
Apfelrotkohl und gebutterter Rosenkohl

Apfelstrudel mit Vanillesauce anbei
Weihnachtspudding mit Orange/Nuss
anbei Zimt-Rumpfläumchen

Buntes Käsebrett mit Trauben

Preis pro Person 39,90 €

Weitere Ideen finden Sie in unseren Komplett-Arrangements!