

Weihnachtsparty in unserem Restaurant 2021

Weihnachtliche Menue-Buffervariation

Vorspeisenvariation am Tisch eingesetzt

Geräucherte Truthahnbrust und Südtiroler Schinkenspeck
Kitzbühler Bergkäse mit fruchtigem Birnensenf
Confit und Terrine von der Barbarie - Ente
an Selleriesalat mit Haselnüssen und getrockneten Cranberries
Hausgebeizter Loin vom Fjordlachs mit winterlichen Aromen und Meerrettich - Frischkäse
Apfel - Griebenschmalz und Butter
Ofenfrisches Krustenbrot und kleine Laugen

*

Hauptgang

Ofenfrischer Gänsebraten mit eigener Jus
Apfelrotkohl und Grünkohl, Marzipan - Bratapfel
und Kartoffelklöße mit gebräunter Semmelbutter
oder
Rosa gebratenes Roastbeef vom Pommern Rind
mit Sauce Béarnaise, mediterranem Ofengemüse und Rosmarin - Drillinge

*

Kalt - warme Dessertvariation vom Buffet

Mousse von der Jahrgangsschokolade
Warme Marillenknödel mit gerösteten Pistazien und Vanillesauce
Cheesecake - Brownie und Kokos - Mango - Panna Cotta

Getränkepauschale

Augustiner Hell, König Pilsener und Erdinger Urweisse
Erdinger alkoholfrei und Köpi alkoholfrei

*

Weißburgunder, Wolfgang Pfaffmann, Pfalz
Primitivo, Feudi Di San Marzano, Apulien, Italien

*

Tafelwasser und stilles Wasser
Pepsi, -light und Mirinda
Verschiedene Säfte und Schorlen
Kaffee, Cappuccino und Espresso

Musik und Tanz

mit DJ ab 21.00

Beginn um 19.00 Uhr, Ende um 01.00 Uhr

pro Person 95,00 €

(Mindestanzahl 40 Gäste)

Alle aufgeführten Leistungen können individuell angepasst und verändert werden.
Vegetarische und vegane Alternativen sind selbstverständlich möglich.