

Festtagsmenu

Sauerländer Wildragout

ausschließlich aus der Hirschkalbkeule - IA zart & mager
geschmort mit Beeren, Boskopäpfeln und Lebkuchen

gegrilltes Hähnchenfilet

an würzigem Rahm von Feigensenf und Honig mit dezenter Chilinote

Kartoffelgratin

ODER

mit Sahne und Käse gebacken

klassische Spätzle

natürlich hausgemacht

gemischte Gemüseauswahl

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Apfelrotkohl und Pilzpfanne mit Schmorzwiebeln

frische Rohkostsalatauswahl mit zweierlei Salatsoßen:

Strauchtomaten, bunte Blattsalate,

Gurken, Paprika, Mais, Möhren...

dazu: Joghurt- und Kräuterdressing



PREISE

ab 40 Personen für nur:	19,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur:	22,50 € / Pers.
ab 10 Personen für nur:	23,90 € / Pers.

Dessert-Variationen - portioniert in kleine Gläschen

Mousse von weißer Schokolade an Orangen-Granatapfelkonfit

Schwarzwälder Herrencrème auf dunklen Kirschen

Mousse von dunkler Schokolade und Espresso mit Hibiskus-Chili-Topping

Death by Chocolate - von dunkler Schokoganache mit Karamell & Crumbles

Wählen Sie zwei Sorten!
für nur: 3,90 € / Pers.