

WEIHNACHTS-SCHMAUS

gegrillte Schweinemedallions

bestes, mageres Schweinefilet; saftig gegrillt
dazu eine helle Rahmsoße von Pfifferlingen und frischen Kräutern

edles Wildragout vom Hirschkalb

mageres, zartes Fleisch aus der Keule
mit leckeren Gewürzen, Preiselbeeren und Boskop
in würziger Soße geschmort

Mini-Röstkartoffeln

ohne Schale - in der Pfanne geschwenkt

buntes Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

knackig-frische Rohkostauswahl

dazu: Joghurtdressing

PREISE

ab 10 Personen für nur: 25,90 € / Pers.

ab 20 Personen für nur: 22,90 € / Pers.

Darf's etwas mehr sein?!

klassische, klare Rinderbouillon

mit hausgemachten Markklößchen,
Eierstich und Gemüsejulienne

→ im Einweigeimerchen zum selbst erwärmen!

für nur 4,90 € je Person

Winter-Dessert im WECK-Gläschen

bayrisch' Crème mit frischer Vanille

an Orangen-Granatapfel-Konfit mit Portwein

für nur 2,20 € je Gläschen

FESTLICHE WEIHNACHT

Mini-Rouladen vom Roastbeef

edles Roastbeef, hauchdünn geschnitten und nach alter Tradition
lecker gefüllt dazu: die gute Rouladensoße vom Rind

gegrilltes Entenbrustfilet

dazu: feine Bratenjus mit Orangenkonfit

Petersilienkartoffeln mit guter Butter hausgemachte, frische Spätzle

Apfelrotkohl

Blumenkohl an Sauce Hollandaise

Bohnen im Speckmantel

Feldsalat mit gerösteten Schinkencroustis,

Granatapfelkernen, Parmesan & Vinaigrette

PREISE

ab 10 Personen für nur: 28,90 € / Pers.

ab 20 Personen für nur: 25,90 € / Pers.

Darf's etwas mehr sein?!

exklusive Fischauswahl als Vorspeise

heißgeräucherter Lachs, Forellenfilet,
Gambaß in Sahne-Dill & Butterfisch

für nur 8,90 € je Person

Winter-Dessert im WECK-Gläschen

Mousse von dunkler Schokolade

mit Lebkuchencreme

an beschwipsten Kirschen

für nur 2,20 € je Gläschen