

Essenvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier 2018

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	4,00 €
Gänsekraftbrühe mit Gänseklein	4,00 €
„Fitnessteller“ knackige frische Salate mit gebratenen Putenbruststreifen	10,90 €
Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu Butterspätzle und Salat vom Buffet	13,90 €
Drei Schweinelendchen mit frischen Champignons auf Kartoffelrösti, Sc. Hollandaise und Salat vom Buffet	15,80 €
Grillteller, verschiedene Steaks (Rind Schwein Pute) Röstspeckstreifen, Pfeffersauce, Kartoffelrösti und Salat vom Buffet	15,50 €
Argentinisches Rumpsteak 200g an Pfeffersauce dazu Pommes frites und Brokkoli Gemüse	18,90 €
Gemüsepfanne aus knackigem Gemüse mit frischen Champignons auf einer Käsekräutersauce, dazu Kartoffelrösti	9,80 €
Kalbsschnitzel dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	14,90 €
Wildschweinbraten aus der Region mit Apfelrotkohl, Kartoffelplätzchen & Preiselbeerbirne	16,50 €
Frischer handgezapfter Grünkohl aus der Soester Börde mit geräucherter Kohlwurst und Bratkartoffeln	12,50 €
Grünkohlpfanne mit Bratkartoffeln Frischer handgezapfter Grünkohl aus der Soester Börde dazu frische & geräucherte Kohlwurst mit Kasseler Nacken	15,50 €
Frisches Rotbarschfilet „Finkenwerder Art“ mit Salzkartoffeln dazu ein gemischter Salat vom Buffet	13,90 €
Halbe Ente knusprig gebraten mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel	14,90 €
Gänsekeule mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel	18,90 €

Halten Sie bitte auf einer Liste namentlich fest,
wer welches Essen ausgesucht hat!

Heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahnehaube	4,80 €
Krokantbecher Vanille-und Walnusseis mit Schokoladensauce Sahne und Krokant	4,80 €
Crème Brûlée mit gebranntem Rohrzucker	4,50 €
Hausgemachtes Spekulatius Parfait auf Marzipansauce	5,50 €

Weihnachtsfeiern 2018

Unser Buffetangebot für Gruppen ab 20 Personen:

Krustenbraten im Ganzen am Buffet geschnitten
 Knusperschnitzel von der Putenbrust
 gedünstetes Dorschfilet auf einer Dill-Weißweinsauce
 Spaghetti mit gebratenen Austernpilze Sherry Tomate und Rucola
 Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise
 Salatauswahl am Buffet
 Joghurtdressing, French-Dressing & Kräutervinaigrette
 Butterspätzle, Salzkartoffeln & Kroketten

Mousse au chocolate & Rote Grütze
 23,90 €

Gänsekleinsuppe

Ofenfrische Entenkeule
 Rotkohl und Kartoffelklöße
 Schweinefiletgeschnetzeltes
 Butterspätzle und Blumenkohl

Weißes Lebkuchenmousse mit Glühweinbirnen (wird serviert)
 24,90 €

Halten Sie bitte auf einer Liste namentlich fest,
 wer welches Essen ausgesucht hat!

Boullion vom Weiderind
mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

Krustenbraten am Tisch tranchiert
Schweinefilet rosa gebraten auf Champignonrahmsauce
Putencurrygeschnetzeltes
Butterreis, Kroketten und Kartoffelgratin
Gemüseauswahl mit Sc. Hollandaise

Apfelringe in Bier Teig gebacken, Zimt,
Vanilleeis mit Sahne (wird serviert)

25,90 €

Eine viertel Ungarische Ente
knusprig gebraten an Orangensauce
mit Apfelrotkohl & Kartoffelknödel
Wildschweinbraten
mit frischen Champignons auf Portweinsauce,
dazu Kartoffelkroketten, Brokkoliröschen mit Mandelbutter
Frischer handgezupfter Grünkohl aus der Soester Börde
mit geräucherter Kohlwurst und Bratkartoffeln

Hausgemachtes Spekulatius Parfait (wird serviert)
25,90

Gebratene Gänseleber auf Feldsalat
mit Croutons

Gänsebraten, Brust und Keule
schön knusprig
auf Preiselbeersauce
mit Kartoffelknödel, Kroketten und Apfelrotkraut
dazu ein Riesling Apfel

Winterliche Dessertvariation
35,90 €

Eine Gans mit ca. 5 kg für 4 Personen
die am Tisch tranchiert wird.
dazu Kartoffelknödel, Kroketten und Apfelrotkraut
und ein Riesling Apfel gefüllt mit Marzipan und Rosinen

(4 Tage Vorbestellung)
128,00 €

Halten Sie bitte auf einer Liste namentlich fest,
wer welches Essen ausgesucht hat!