

## 1. Glühweinzauber

ab 15 Pers.

### Hauptgericht

- geräucherter Weihnachtsschinken in Glühwein-Preiselbeersosse
- kl. Rinderrouladen klassisch gefüllt mit leckerer Soße
- Süßkartoffelgnocci mit Gorgonzolasoße und Frühlingszwiebeln (veggi)
- Petersilienkartoffeln
- Apfelrotkohl nach Omas Rezept

### Dessert

- Herrencreme mit Rum

29,90 €  
p.P.

## 2. Gänseessen

ab 15 Pers.

### Hauptgericht

- knusprige Gänsekeulen und zarte Gänsebrust mit feiner Gänsesoße
- Kartoffelklöße
- Apfelrotkohl nach Omas Rezept

### Dessert

- Zimt-Apfel-Creme

39,90 €  
p.P.

## 3. Rouladenzeit

ab 15 Pers.

### Hauptgericht

- große Rinderrouladen klassisch gefüllt mit Gurke, Speck und Zwiebeln
- Salzkartoffeln
- Apfelrotkohl nach Omas Rezept

### Dessert

- Zimt-Apfel-Creme

29,90 €  
p.P.

## 4. Adventstafel

ab 15 Pers.

### Hauptgericht

- Schweinefilet Knecht Ruprecht in Blätterteig
- pikantes Hirschragout
- Kartoffelklöße
- Gratinkartoffeln
- gemischte Gemüseplatte

### Dessert

- Zimt-Apfel-Creme
- Schoko-Tiramisu mit Grütze

35,90 €  
p.P.

## 5. Lichterglanz

ab 15 Pers.

### Warmes Buffet

- Schweinefilet Knecht Ruprecht in Blätterteig
- Kartoffelgratin
- gemischte Gemüseplatte

### kaltes Buffet

- Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, Kernen und Honig-Senfsoße
- Raviolisalat mit Champignons
- knuspriges Baguette, Kräuterbutter, Tomatenbutter

### Dessert

- Zimt-Apfel-Creme

36,90 €  
p.P.

## 6. Festliche Vorfreude

ab 15 Pers.

### Hauptgericht

- zarter Sauerbraten vom Rind mit leckerer Soße
- Kohlrabi-Kartoffelragout (veggi)
- Hähnchenpfanne Curry-Thai
- Basmatireis
- Kartoffelklöße
- Apfelrotkohl nach Omas Rezept

### Dessert

- Zimt-Apfel-Creme
- Schoko-Tiramisu mit Grütze

35,90 €  
p.P.

## 7. Vereinsfest

ab 30 Pers.

### Warmes Buffet

- Freistühlers kultige Currywurst
- Grünkohl mit Mettwurst
- Rote Linsen Kokos-Curry (veggi)

### kaltes Buffet

- Party-Frikadellen
- Party-Frankfurter
- Party-Schnitzel
- Hähnchenfilet auf Currycreme
- griechischer Bauernsalat mit Feta
- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Italienischer Nudelsalat
- Käsewürfel mit Früchten
- knuspriges Baguette, Kräuterbutter, Griebenschmalz, Tomatenbutter

29,90 €  
p.P.

## 8. Weihnachtsmärchen

ab 20 Pers.

### Warmes Buffet

- gefülltes Schweinefilet Emilia Romagna auf Grillgemüse
- zarter Sauerbraten vom Rind mit leckerer Soße
- Kürbisravioli veggi
- Kartoffelklöße
- Apfelrotkohl
- Parmesankartoffeln

### kaltes Buffet

- Rucola-Antipasti-Salat mit Himbeervinaigrette
- Caprese-Spieße
- Marinierte Paprika, Champignons, Zucchini
- Knuspriges Baguette
- Kräuterbutter, Tomatenbutter

### Dessert

- Zimt-Apfel-Creme
- Schoko-Tiramisu mit Grütze

42,90 €  
p.P.

## 9. Mediterraner Wintertraum

ab 25 Pers.

### Warmes Buffet

- Wildlachs auf geschmortem Fenchel mit Mango-Ingwersoße
- gefülltes Schweinefilet Emilia Romagna auf Grillgemüse
- Süßkartoffelgnocci mit Gorgonzolasoße und Frühlingszwiebeln (veggi)
- Rosmarinkartoffeln

### kaltes Buffet

- ital. Vorspeisenplatte mit gefüllten Auberginen, Zucchini, Champignons und Oliven
- Wildkräutersalat mit gegrilltem Kürbis, Kernen und Orangenvinaigrette
- Caprese (Tomaten mit Mozzarella und Basilikum)
- Carpaccio von der Rinderlende, fein mariniert
- vitello tonnato, mageres Kalbfleisch mit Thunfischsoße
- knuspriges Baguette
- Kräuterbutter
- Tomatenbutter

### Dessert

- Zimt-Apfel-Creme
- Schoko-Tiramisu mit Grütze
- kleine Käseauswahl

46,90 €  
p.P.