



# Festliches WEIHNACHTS-CATERING

Für die Adventszeit und die Weihnachtstage

## Vorspeisen

**Zupfbrot-Tannenbaum**  
auf Salatbett mit Honig-Feta-  
Dip

**4,80 € p. P.**

**Ziegenkäse im Speckmantel**  
auf Feldsalat mit Raddicio, Chicoree,  
Tomaten und Clementinenfilet, an  
einer Himbeer-Vinaigrette

**6,60 € p. P.**

**Winterliche Mini-  
Flammkuchen**  
mit Birne, Blauschimmelkäse  
& Walnuss

**6,90 € p. P.**

## Hauptspeisen

**Winterliches Wildgulasch**  
mit Spätzle und Preiselbeeren, dazu  
Vichy-Möhren

**21,90 € p. P.**

**Saftiges Lachsfilet mit  
Pistazienkruste**  
auf Safran-Risotto & Orangen-  
Fenchelsalat

**23,50 € p. P.**

**Maishähnchen-Suprême**  
mit Trüffelfjus, gebratenem  
Rosenkohl & Kartoffelgratin

**27,80 € p. P.**

**Gänsebrust mit Sauce**  
dazu zwei Beilagen\* nach Wahl

**28,40 € p. P.**

**Gänsekeule mit Sauce**  
dazu zwei Beilagen\* nach Wahl

**21,60 € p. P.**

**Entenkeule mit Sauce**  
dazu zwei Beilagen\* nach Wahl

**18,50 € p. P.**

\*Wahl aus: Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin

## Dessert

**Bratapfel-Trifle**  
Schichtdessert mit Vanillecreme,  
gebackenem Apfel & Nusskrokant

**3,60 € p. P.**

**Lebkuchen-Tiramisu**  
mit Tiamaria (Alkohol)

**4,60 € p. P.**

**Schokoladenmousse mit  
Glühweinkirschen**  
himmlisch zart mit winterlicher  
Fruchtnote

**5,50 € p. P.**