

# Weihnachtsmenü – Vorschläge 2024

**Sehr geehrte Damen und Herren!**

Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie höflichst, dass wir pro Veranstaltung **maximal 1 Menüfolge** zubereiten können. Weiters ersuchen wir Sie, uns die Anzahl der ausgewählten Speisen bzw. das Menü Ihrer Wahl **mindestens 6 Werktage vorher exakt mitzuteilen**.  
**(Die mitgeteilte Anzahl der Gerichte wird anschließend für die eingekauft, vorbereitet und auch berechnet)**  
Herzlichen Dank für Ihr Verständnis! Gerne stehen wir Ihnen auch unter **07242 47214** jederzeit gerne für weitere Fragen und Informationen zur Verfügung!

## APERITIF

**Glühwein, Punsch oder alkoholfreier Früchtepunsch** im feierlich dekorierten Weihnachtszelt!  
á € 5,50 mit frischen Maroni und/oder Keksen inklusive!

## Menüvorschlag:

als Vorspeise

(Wir bitten Sie die Auswahl auf 1 Vorspeisen pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

**Kleines rustikales Beef Tatar** an Toastbrot mit gesalzener Butter und Ei  
oder

**Roh marinierter Thunfisch** mit Gurke und Kartoffelcroutons  
oder

**Im Brotmantel gebratener Ziegenkäse** auf Salat von geschmorten Kürbis

als Suppe

(Wir bitten Sie die Auswahl auf 1 Suppe pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

**Kürbis-Kokossuppe** mit Crôutons  
oder

**Maronicrèmesuppe** mit Stundenei  
oder

**Hausgemachte klare Rindsuppe** mit Grießnockerl



## als Hauptgang

(Wir bitten Sie die Auswahl auf 2 Hauptgänge pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

**Rosa gebratenes österreichisches Rinderfilet (200 g)**  
auf Rosmarinkartoffeln mit Buttergemüse und Madeirajus

oder

**Rosa gebratenes Schweinefilet**  
mit Kartoffel-Speckgratin und grünen Bohnen

oder

**Gebratenes Perlhuhnbrüstchen**  
auf Einkornrisotto mit Ofenkürbis und Balsamicojus

oder

**Geschmortes Kalbsbackerl**  
auf Kartoffelpüree mit glaciertem Gemüse und Zwiebelmarmelade

oder

**Gebratener Thunfisch an Sesam**  
auf Kartoffelcurry mit Marktgemüse

## als Dessert

(Wir bitten Sie die Auswahl auf 1 Dessert pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

**Crème Brûlée** mit Beerenragout

oder

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen** mit Marzipanmousse

oder

**Hausgemachtes Lebkuchenparfait** auf Bratapfelcrème



## Vegetarisches Menü:

(Wir bitten Sie die Anzahl der Vegetarier gesondert vorab bekannt zu geben und die Auswahl für alle Vegetarier auf 1 Gericht pro Gang und pro Weihnachtsfeier zu beschränken)

als Vorspeise

**Im Brotmantel gebratener Ziegenkäse** auf Salat von geschmorten Kürbis

als Suppe

**Cremige Kürbis-Kokossuppe** mit Crôutons

oder

**Maronicrèmesuppe** mit Stundenei

als Hauptspeise

**Kartoffelpüree** mit Marktgemüse, gerösteten Haselnüssen und Misopesto

oder

**Einkornrisotto** an Stundenei und Ofenkürbis

oder

**Handgemachte Pasta** mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Parmesan

als Dessert

**Crème Brûlée** mit Beerenragout

oder

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen** mit Marzipanmousse

oder

**Hausgemachtes Lebkuchenparfait** auf Bratapfelcrème

Gerne stellen wir Ihnen nach Absprache auch ein rein veganes oder auf Ihre Unverträglichkeit abgestimmtes Menü zusammen (den Mehraufwand und den zusätzlichen Arbeitsaufwand erlauben wir uns extra zu berechnen)

