

Weihnachtlicher Menüvorschlag 1

Rinderkraftbrühe mit Marktklößchen
und frischem Schnittlauch

„Weitmanns Hirschgulasch“
mit einer Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren und hausgemachten Walnuss- Spätzle

„Weitmanns Bratapfel“
Gefüllt mit Rosinen, Marzipan, Nüssen und Mandeln auf Waldhonig Sabayon

Preis pro Person: 26, 50 € pro Person

Weihnachtlicher Menüvorschlag 2

Feines Waldpilzrahmsüppchen
mit Croutons und Waldkräutern

Zarter Tafelspitzbraten in Dunkelbiersoße
mit Schmorgemüse und hausgemachten Butterspätzle

Quarkknödel mit Zimt- Butterbröseln
Auf beschwipsten Zwetschgen

Preis pro Person: 25, 50 € pro Person

Weihnachtlicher Menüvorschlag 3

Kürbisrahmsüppchen mit Kürbiskern Öl und Zimt- Croutons

Schweinefilet im Schwarzwälder- Schinkenmantel
auf Rahmwirsing und Kartoffel- Rösti und Merlotsoße

Hausgemachte Lebkuchencreme mit Gewürzorange

Preis pro Person: 24, 50 € pro Person

Weihnachtlicher Menüvorschlag 4

Rose vom schottischen Räucherlachs mit Schnittlauchschmand und kleinem Plini

Stuttgarter Festtagssuppe
mit Grießklößchen, kleiner Maultasche, Kräuterflädle und Gemüseinlage

Das beste Stück einer knusprig gebratenen Bauerngans
mit Apfel- Blaukraut und Kartoffelknödeln

Ofenfrischer Kaiserschmarr'n mit Rosinen/ohne Rosinen,
gerösteten Mandeln und beschwipsten Zwetschgen

Preis pro Person: 35, 50 € pro Person

Weihnachtlicher Menüvorschlag 5

Auswahl von erlesenen geräucherten Edelfischen
mit Wildpreiselbeersahne an winterlichen Salaten

Rosa gebratene Hirsch- Medaillons
auf glasiertem Gemüse, mit Mohn- Schupfnudeln und Pfefferrahmjus

Hausgemachtes Zimtparfait auf Waldbeerensalat

Preis pro Person: 40, 50 € pro Person

Weihnachtlicher Menüvorschlag 6

Gebratene Riesengarnelen(zwei Stück, nicht ausgelöst)
in Knoblauch- Kräuterbutter an winterlichen Blattsalaten

Maronencremesüppchen mit Croutons

Maispoulardenbrust in frischen Kräutern gebraten
Auf einer cremigen Safran- Polenta mit Apfel- Schalotten- Gemüse

Hausgemachtes Lebkucheneis mit Rum- Erdbeeren

Preis pro Person: 38, 50 € pro Person

Weihnachtliches Buffet „Christkindl“

Ab 50 Personen

Zur Begrüßung

stimmen wir Sie mit einem Glühweinpfang
(auf Wunsch auch mit alkoholfreiem Glühwein)
und Christstollen, je nach Witterung, hoffentlich im romantisch verschneiten Biergarten auf
Ihre Weihnachtsfeier ein....

Vorspeisen und kalte Gerichte

Geräucherte Edelfisch- Auswahl

Geräucherter Lachs mit Preiselbeersahne

Verschiedene Antipasti- Gemüseauswahl

Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Hausgemacher Rindfleischsalat

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar und eingelegtem Essiggemüse

Blatt und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Speckkrautsalat und Schwäbischer Kartoffelsalat

Dazu reichen wir Ofenfrisches Bauernbrot
und eine Brötchenauswahl aus unserer Hausbäckerei

Suppen

Kürbiscremesüppchen mit Zimtroutons

oder

Feines Waldpilzrahmsüppchen mit Croutons und frischen Waldkräutern

Warme Gerichte

Das beste Stück von der Bauerngans

„Weitmanns Hirschgulasch“

Weihnachtlicher Schweinebraten aus dem Ofen

Hausgemachter Lachsstrudel mit Blattspinat gefüllt

Und dazu gibt's....

Feine Bratensoße

Kümmel Biersoße

Pfefferrahmsjus

.... und Beilagen nach Wahl

Speckrosenkohl, Apfelblaukraut und feines Karottengemüse
wie auch hausgemachte Butterspätzle und Kartoffelknödel

Dessertbuffet

Hausgemachter Ofenschlupfer ohne Rosinen

Hausgemachter Apfelstrudel weihnachtlich garniert

Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeeren-Ragout

Dazu reichen wir Vanillesoße und Zimtschlagsahne

Käse schließt den Magen....

Internationale Käseauswahl reich garniert
mit frischen Weintrauben und Nüssen

Preis pro Person inklusive Glühweinempfang: 49, 50 € pro Person

Preis pro Person ohne Glühweinempfang: 46, 50 € pro Person