



Weihnachtsfeier **MENÜS & BUFFETS**

Stellen Sie sich Ihr Weihnachtsmenü oder Buffet individuell zusammen - festlich, unkompliziert und passend zu Ihrer Feier am Dutenhofener See.

MENÜS AB 10 PERSONEN | BUFFETS AB 30 PERSONEN

Alle Bausteine können je nach Anlass, Personenanzahl und Ablauf passend abgestimmt und nach Belieben kombiniert werden, inklusive einer großen Auswahl an vegetarischen & veganen Speisen.



EMPFANG & MENÜBEGINN

STARTER, VORSPEISEN & SUPPEN

FINGERFOOD

- Datteln im Speckmantel
- Räucherlachs | Pumpernickel | Meerrettich
- Geräucherte Entenbrust | Cumberlandsauce
- Blätterteigravioli:
Spinat | Ricotta
Zwiebeln | Thymian | Honig
Camembert | Preiselbeeren

SUPPEN

- Maronisuppe | Chorizo
- Rinderkraftbrühe | Markklößchen
- Rote-Bete-Suppe | Orange-Ingwer
- Kürbiscreme | Curcuma | Garnele

VORSPEISEN

- Klassisches Anti-Pasti
- Rote Bete Carpaccio | Ziegenkäse | Meerrettich | Feldsalat | Birne
- Roastbeef | Sauce Tartare | Rucola
- Matjes Hausfrauenart
- Gebeizter Lachs | Meerrettich | Feldsalat
- Räucherforelle | Schwarzwurzel | Gremolata
- Serranoschinken | Chicorée | Birne
- Entenbrust | Cumberland | Orange | Rucola





HERZSTÜCK DER FEIER

HAUPTSPEISEN, BEILAGEN & SALATE

BEILAGEN

- Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Kartoffelstampf | Kartoffelknödel | Rösti
- Pilzrisotto | Serviettenknödel | Ofenkürbis | Spätzle
- Rotkraut | Spitzkohl (Speck) | Wurzelgemüse (Honig | Thymian) | Chicorée (Orange) | Rahmwirsing

SALATE

- Feldsalat | Himbeerdressing | Walnüsse
- Feldsalat | Granatapfel | Speck
- Blattsalat | Croutons | Himbeerdressing
- Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Schwarzwurzelsalat
- Heringssalat
- Tomate-Mozzarella

HAUPTSPEISEN

- Gänsebraten | Rosmarinjus
- Spanferkelrollbraten | Biersauce
- Weihnachtsbraten vom Rind
- Schweinefilet | Speckmantel | Datteln
- Roastbeef im Ganzen gebraten
- Lachsfilet | Blattspinat | Risotto
- Käsespätzle | Röstzwiebeln
- Entenbrust rosa gebraten | Orangenjus

- Rinderroulade
- Backhuhn klassisch steirisch
- Zanderfilet | Spitzkohl
- Wiener Saftgulasch





KRÖNENDER ABSCHLUSS

DESSERTS & MITTERNACHTSSNACKS

DESSERTS

- Spekulatiusmousse | Sauerkirschen
- Schokomousse | Himbeeren
- Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster
- Panna Cotta | Beerenmix
- Bratapfel Crumble
- Apfelstrudel | Vanillesauce

MITTERNACHTSSNACK

- Käsebrett | Pfefferbeißer
- Gulaschsuppe
- Currywurst
- Flammkuchen





BEWUSST GENIESSEN

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARISCH

- Tomatencarpaccio mit geräuchertem Tofu und Schafskäse
- Blumenkohlrisotto mit Spinat und Curryschaum
- Rote Rüben Linsen mit Spitzkohlsalat und Kräutersaitling
- Sellerieschnitzel mit Kräuterrahm und Radicchio
- Parmigiano di Melanzane (Tomaten-Auberginen-Parmesanauflauf)

VEGAN

- Lauwarmer Cous-Cous-Salat mit Auberginen und Rucola-Fenchelsalat
- Geschmorter Chicorée mit Falafel und Kräuterschaum
- Gefüllte Tomate im Fenchelsud
- Gemüsecurry mit Schwenkkartoffel
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Kartoffelgulasch mit geröstetem Schwarzbrot
- Kokos Panna Cotta mit Mangosauce
- Schokokuchen mit Vanillesauce und Früchten





ZUM ANSTOSSEN GETRÄNKEAUSWAHL

WINTER SPECIALS

Glühwein | Warmer Apfelwein | Orangenpunsch | Apfelpunsch | Jägertee

GETRÄNKEPAUSCHALE

Die Getränkepauschale gilt für neun Stunden oder bis 02:00 Uhr.

Kleine Pauschale

Alle Getränke ohne Longdrinks, Schnäpse und Cocktails
p. P. 49,90 €

Große Pauschale

Alle Getränke inkl. Longdrinks, Schnäpse und Cocktails
p. P. 59,90 €

