

Weihnachtsfeier-Menü 2023

Vorspeisen:

Minestrone mit Kasnocken

Kleiner Salatteller

Hauptgerichte:

Rindsrouladen mit Spätzle und Aronia-Blaukraut

Bio-Bandnudeln in Orangen-Senfrahm mit geräucherter Lachsforelle

Kartoffelkrapferl mit Wintergemüse und Paprika-Dip

Desserts:

Cassis-Mousse mit Zimtkeks und Cassissoße

Schokoladenkuchen mit Glühweinkirschen und Sesamkrokant

Alte milde Marille (Likör)

Ihr hättet pro Gang die Auswahl zwischen den oben beschriebenen Gerichten,
jeder Gast kann sich also sein Menü selbst zusammenstellen.

Unser gesamtes verwendetes Fleisch kommt aus dem Allgäu!

Alle unsere Suppen, Soßen, Beilagen und Desserts sind hausgemacht!

Änderungen im Menü nach Verfügbarkeit vorbehalten!

Unser Preis für diese Auswahl: nur 28,00 € pro Person

Das Beste: Unsere Getränkepauschale! Nur 45,00 € pro Person

bezahlt Ihr bei uns für das oben genannte Menü inklusive aller Getränke, die weder Sekt noch Schnaps enthalten!! Dieses Angebot beinhaltet also alle offenen Weine, Biere, Alkoholfreies und alle Kaffeespezialitäten **für 4 Stunden**, im Prinzip alles außer Schnäpsen, Geißen und Cocktails.

So sind die Kosten für Eure Feier genau kalkulierbar, und die Ausgaben exakt zu planen!!

Die Getränkepauschale muss aber von der gesamten Gruppe gebucht werden!!

Bitte gebt uns eine Woche vor der Feier die angehängte Liste durch, damit wir erkennen können, wie viele und welche Gerichte benötigt werden.

Diese Zahl ist dann für die Rechnungstellung bindend!!!