

# **"All inclusive"**

## **Das große Fest für die kleine Firma**

ab 12 bis zu 100 Personen

Für Ihre Weihnachtsfeier unser spezielles Arrangement:

Winterlicher Punsch

\*

Amuses Bouches

\*\*\*

Tranchen vom Gewürzlachs  
mit Topinambur und winterlichen Blattsalaten

**oder**

Terrine von der Gans  
mit jungem Feldsalat und süß-saurem Birnen-Chutney

\*\*\*

Pikante Crème vom Muskatkürbis  
mit Zimtcroûtons und Kokosmilch

\*\*\*

Knusprige Hafermastgans in Beifußjus  
mit Preiselbeerrotkohl, gefülltem Apfel und Kartoffelknödel

**oder**

Gefüllter Truthahn im Wirsingmantel  
auf Morchelrahmsoße mit Rosenkohlblättern und Kürbis-Ravioli

\*\*\*

Schu-Crème auf Granatapfel-Birne  
mit Whiskyschaum und weißem Schokoladeneis

\*\*\*

Weihnachtliches Gebäck  
Tee oder Kaffee

**Bitte entscheiden Sie sich bei Vorspeise und Hauptgang für jeweils eine Variante.**

	<b><u>ab 12 Pers.</u></b>	<b><u>ab 30 Pers.</u></b>
Sonntag	75,00 € pro Person	69,00 € pro Person
Dienstag- und Mittwochabend	83,00 € pro Person	79,00 € pro Person
Donnerstag- bis Samstagabend	95,00 € pro Person	89,00 € pro Person

Die **FEST-Preise gelten während des Essens** und beinhalten: 4-Gang-Menü inkl. der korrespondierenden Weiß- und Rotweine, Apéritif, Bier, Mineralwasser, Softs, Kaffee, Espresso, Cappuccino sowie Dekoration und Menükarte.