

WEIHNACHTSFEIER-MENÜ I

EMPFANG

an der Feuerschale auf der Bistrotterrasse
mit einem hausgemachten Winzer-Glühwein und einem alkoholfreien Punsch,
Wildbratwurst mit geschmolzenen Zwiebeln &
Kartoffel-Puffer mit Apfelmus

Empfang mit allen genannten Leistungen: € 15,00 pro Person

MENÜ

Marinierter Feldsalat
Kartoffeldressing | Crôutons | eingelegter Kürbis
~
Rote Bete-Schaumsuppe | Apfel
~
Geschmorte Barbarie-Entenkeule
Gewürzkraut | Maronen | gebackene Knödel
~
Zimt-Spekulatius-Mousse
Birnenkompott | Vanille-Eis | karamellisierte Nüsse

GETRÄNKE

2025 Grüner Silvaner trocken
Weingut Fleischmann | Rheinhessen

2023 Pinot Noir trocken
Weingut Georg Müller Stiftung | Rheingau

Mineralwasser

SONSTIGES

Menükarte mit Firmenlogo
Weihnachtliche Tischdekoration

**Pauschalpreis für das Dinner mit allen Getränken € 110,00 pro Person
(3 Stunden, danach weitere Getränke gegen Aufpreis)**

WEIHNACHTSFEIER-MENÜ II

EMPFANG

an der Feuerschale auf der Bistrotterrasse
mit einem hausgemachten Winzer-Glühwein und einem alkoholfreien Punsch,
Wildbratwurst mit geschmolzenen Zwiebeln &
Kartoffel-Puffer mit Apfelmus

Empfang mit allen genannten Leistungen: € 15,00 pro Person

Menü

Hausgebeizter Island-Lachs
knackiger Fenchel-Orangensalat | Schnittlauch-Dip

~

Kürbis-Kokos-Süppchen
gebratene Garnelen | Kürbiskerne | Öl

~

Rosa Hirschkalbsrücken
Rahmwirsing | gebratene Shi Take Pilze | Kartoffel-Röstzwiebel-Püree

~

Macadamia Cremeux
eingelegte Gewürzorangen | Tonkabohnen-Eis

GETRÄNKE

2025 Geisenheim Riesling feinherb
Weingut Crass | Rheingau

2023 Pinot Noir trocken
Weingut Georg Müller Stiftung | Rheingau

Mineralwasser

SONSTIGES

Menükarte mit Firmenlogo
Weihnachtliche Tischdekoration

**Pauschalpreis für das Dinner mit allen Getränken € 120,00 pro Person
(3 Stunden, danach weitere Getränke gegen Aufpreis)**