



## Unsere Menüvorschläge mit 4 Gängen

*Hierbei können sie bei der Suppe aus zwei Vorschlägen wählen  
und beim Hauptgericht aus 4 verschiedenen Vorschlägen.*

### Menü

#### Amuse bouche

*...fertig auf Tellern angerichtet*

...ein Gruß vom „Gourmet-Partyservice Biesel“

\* \* \*

#### Zum Auftakt

*...fertig auf Tellern angerichtet*

Garnelenstäbchen  
mit Limetten-Knoblauch-Dip

Räucherlachstatar auf Dillgürkchen  
mit Wachtelei

Mariniertes Roastbeef mit klassischer Remoulade

\* \* \*

#### Heiße Versuchung

*...nur erwärmen*

Süßkartoffelsuppe mit Kokos  
und Parmesanbiskuit

*oder*

Käse-Riesling-Suppe  
mit Schinken chips und Blätterteigsternen

\* \* \*

## Hier geht`s zur Sache

*...nur erwärmen*

In Spätburgunder geschmortes Hirschgulasch  
hausgemachte Serviettenklöße

*oder*

Rinderschmorbraten in Barolo mit glasierten Maronen  
in Butter geschwenkte Spätzle

*oder*

Marinierte Entenkeule in feiner Feigen-Orangen-Jus  
hausgemachte Serviettenklöße  
+ 2,50 €

*oder*

Geschmorte Kalbsbäckchen mit einem Hauch von Weihnachtsaromen  
in Butter geschwenkte Spätzle  
+ 3,90 €

*Zu allen Gerichten:*

Frisches Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

\* \* \*

## Süße Spielereien

*...fertig auf Tellern angerichtet*

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Kirschen

Espresso - Crème in der Tasse  
mit Knusperlöffel

Kleine Windbeutel gefüllt mit Eierlikör-Mascarpone-Crème

43,50 € pro Person

*Sie sind Vegetarier ?*

*Fragen Sie gerne nach unserem vegetarischen Weihnachtsmenü.*