

*Weihnachten 2018*

*Bella Italia*

*Mediterrane Vorspeisenvariation*

Anti Pasti Gemüse, Büffelmozzarella, frischer Fisch & luftgetrockneter Schinken mit knackigem Rucola Tomatensalat

\*\*\*

*Fruchtige Ratatouille Cremesuppe  
mit Basilikum & Croutons*

\*\*\*

*Hauptgang zur Wahl:*

*Lachsfilet auf Kräuter- Frischkäse Ravioli,  
gefüllte Spitzpaprika und Pestoschaum*

\*\*\*

*Medaillons vom Landschwein  
mit gefüllter Grilltomate und Pesto- Spaghetti*

\*\*\*

*Steinpilz- Trüffelrisotto  
mit gebratenem Gemüse, Pilzen und Rucola*

\*\*\*

*Ausgemachte Eispraline mit Zimt Pflaumen und Vanilleschaum*

## Weihnachten auf Fränkisch

Feldsalat mit Parmesan,  
Kirschtomaten und Sherry- Honigcroutons

\*\*\*

Cappuccino vom Reh  
Consumée vom Reh mit Steinpilz Ravioli, Gemüserauten  
und Cognac Schaum

\*\*\*

Ofenfrische Gänsebrust auf Apfel- Vanille Blaukraut, Kartoffelklöße und Thymianjus

oder...

Zanderfilet auf cremigem Rahmkraut, Rote Beete Kartoffelpüree und Silvanerschaum

oder...

Vegan/ Vegi

Krosse Kürbis- Kartoffelrösti mit Grappa Trauben, sautierten Pilzen und gefüllter  
Grilltomate und Rucola

\*\*\*

Zimt Parfait mit winterlichem Tiramisu und Schoko- Rum Küchlein

## Weihnachten für die besten Kollegen...

Ausgebeizter Kaffee Lachs mit Zitrusalat, Meerrettich espuma und Vanille Salz

\*\*\*

Steinpilz- Cappuccino mit krosser Zigarillo

\*\*\*

## Hauptgang zur Wahl:

Rinderfilet auf Trüffelrisotto, Rosenkohlblättern und Fingermöhrchen

oder...

Steinbutt auf Blumenkohl- Vanillepürree, Bacon Rösti und Boulliabaise Schaum

\*\*\*

Ravioli von Büffelmozzarella, Tomate und Olive mit gelbem Tomatenschaum und  
Paprika Canneloni

\*\*\*

Weinliches Dessertdreierlei

## Weihnachten Family Style!

### Vorspeisenetagere mit allerlei Kleinigkeiten

Die Idee... ein Vorspeisenbuffet bei dem alle am Tisch sitzen und tolles Essen genießen!

aus dem Wald, Italien, Franken, Feld, Wasser, Wiese, kurz das rundum Sorglospaket für Freunde und „gnäschtige Kollegen“  
dazu reichen wir Ihnen hausgebackenes Brot am Tisch  
jeder bedient sich nach Herzenslust!

\*\*\*

### Hauptgang zur Wahl:

### Roastbeef aus unserem Reifeschrank!

dazu servieren wir krosse Kartoffelrösti, Portweinjus und glaciertes Gemüse

Im Oktober kamen über den großen Teich 100 kg bestes argentinisches Roastbeef. Nach der 4 wöchigen Überfahrt genießt es noch einmal 4 Wochen in unserem Dry Ager. Danach im Vacuum weitere 4 Wochen bei angenehmen 2°C. Jetzt zur Vorweihnachtszeit ist es perfekt!

\*\*\*

### Lachsforelle frisch aus Franken!

Auf der Haut kross gebraten, dazu Erbsen- Kartoffelpüree mit einem hauch Trüffel und Vanille-Silvanerschaum

Bei so gutem Fleisch brauchen wir einen tollen Fisch!

\*\*\*

### Pasta für Vegis!

Hokaido Kürbispasta trifft sautierte Waldpilze,  
saisonales Gemüse und Deli Curryschaum- sensationell... auch ohne Roastbeef...

\*\*\*

### Dessertetageren

#siehe Vorspeisen#

Beste Kleinigkeiten aus unserer Patisserie! Auf unserer Etagere angerichtet und der perfekte Abschluss für alle Kollegen und Chefs!

Mindestens 5 verschiedene Kleinigkeiten zum probieren, schwärmen und Kalorien zählen... Aber die guten Vorsätze verschieben wir auf 2019...

Psst... für die Käseliebhaber können wir auch gerne ein bisschen Käse auf einer Etage anrichten... perfekt für den Wein zu später Stunde!

## *Hungrig geworden?*

Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr persönliches Angebot!

Bitte schreiben Sie uns Ihre Anfrage für Ihre Weihnachtsfeier in unserem Haus!

*Was wir von Ihnen brauchen:*

### *Datum!*

Gerade in den 3 Wochen Vorweihnachtszeit heißt es bei uns immer jonglieren und planen.

Bitte planen Sie Ihren Termin rechtzeitig!

Bitte haben Sie Verständnis das wir Termine in der Vorweihnachtszeit nur sehr begrenzt optionieren können.

### *Personenanzahl!*

Wie viele Kollegen haben Sie denn... Wer möchte kommen, wer ist schon verplant?

### *Budgetrahmen!*

Verraten Sie uns Ihren Budgetrahmen und wir strecken uns Ihnen entgegen! Auch wir können nicht zaubern aber wir holen das beste für Sie raus um Sie und Ihre Kollegen und Mitarbeiter eine unvergessliche Weihnachtsfeier zu bereiten!

### *Last but not Least!*

Lassen Sie uns machen... Wir machen alle glücklich!

Wo gibt es Sie nicht... die *glutenfrei Claudia*, die *Pegi Silvia* und den *Thorsten* mit der extra Portion Steak! Gut geplant machen wir auch die „Sonderfälle“ glücklich!

Ach ja da sind Sie noch die *Kleinigkeiten* in denen wir so gut sind...

Ob **Glühwein Empfang** natürlich am Lagerfeuer... hausgebackene Plätzchen Etagerer oder die Flasche Champagner die vor den Augen Ihrer Kollegen und Mitarbeiter mit dem *Schwert* geöffnet wird...

Braucht kein Mensch? Weit gefehlt... gerade diese unnützen Dinge werden Sie und Ihre Kollegen im nächsten Jahr begleiten und die Auswahl nach einer passenden Location im nächsten Jahr nicht einfacher machen! Lassen Sie uns einen unvergesslichen Abend gestalten!

Aber auch im nächsten Jahr sind wir gerne wieder für Sie da! :-)

Und wohin nach einem guten Essen?

Unser Parkcafe direkt gegenüber bietet Ihnen eine Auswahl von 100 Cocktails, 20 verschiedenen Bieren und den vielleicht besten Glühwein der Stadt...

aber auch darüber sollten wir persönlich sprechen!

Gerne sind wir für eine individuelle Menübesprechung für Sie da!

Seit 11 Jahren machen wir Gastronomie mit Herzblut!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihre Gastgeber

Christopher & Cinja Kraus

