

Alle Jahre wieder...

#Pflichtveranstaltung #Mitarbeiterbelohnung #Motivation #Dankesagen #unvergleichbar
#nichtwiederwieletztesJahr #EventsbyZollhaus

Weihnachten 2019

.... nicht von der Stange!

Ein Menü? Ein Buffet? Ein besonderes Fest !

Weihnachten 2019

...wird lecker!

Jedes Jahr stellt sich die Frage...

Chef: Wohin gehen wir dieses Jahr?

Susi Sorglos „Chefsekretärin“ : **Gibt es für jeden etwas?**

Franz Freitag, (immer was zu meckern): Es soll etwas besonderes sein!

Fritz Franke, bassd scho... Hoffentlich nicht wieder das gleiche wie jedes Jahr...

Gerda Grün: ... *die vegane Alternative*

Herbert Hopp: 99,9kg Idealgewicht: Haben die was für Fleisch Liebhaber?

Sarah Schlank-Rank: **Fisch & Meer, leicht und fein so soll es sein.**



ZOLLHAUS
RESTAURANT

Wir präsentieren:

„Die eierlegende Woll-Milch Sau“

Besonders Besser Esser

Exklusive Vorspeisenetageren am Tisch

Wir servieren an der Tafel saisonale Vorspeisenetageren, mit allem was unseren Köchen einfällt. Ob Fisch, Meeresfrüchte, Vegi, italienische Vorspeisenklassiker oder feinste Euro asiatische Küche; Sicher findet jeder etwas mit dem er den Abend beginnen möchte. Unsere Vorspeisen Tapas sind so gehalten, das Sie bequem von der Etageren genommen werden können. Dazu reichen wir hausgebackenes Brot.

Unser Tipp:

Perfekt für einen Start in den Abend. Gute Gespräche entstehen bei überraschend gutem Essen!

Hauptgang perfekt gekocht und serviert!

Auf unseren Menükarten haben Sie am Tisch die Qual der Wahl...

Ob Fisch, Fleisch oder Vegetarisch...

Perfekt angerichtet und auf den Punkt gekocht...

In der Zeit, in der Sie unsere Vorspeisen erkunden, kochen unsere Köche für Sie Ihren Menühauptgang! Frischeküche perfekt auf Ihre Gäste abgestimmt!

Unser Tipp:

einmal Fleisch, einmal Fisch und einmal Vegi / Vegan

Sweets

Feinste Desserts a la Zollhaus!

Ob Mousse, Creme Brûlée, Parfait oder Käse...

Zum Abschluss servieren wir Ihnen auf unseren schwarzen Schiefertafeln noch einmal feinste Köstlichkeiten. Jeder bedient sich nach Herzenslust.

1. Keine Schlacht am Buffet
2. keiner muss sein Gespräch beenden
3. Niemand muss sich für eine Sache entscheiden.

Perfekt für eine ausgelassene Weihnachts Party!

Was machen wir dazu?

Ganz klar... auch da dürfen Sie sich gerne auf uns verlassen!

Glühwein, Prosecco oder alkoholfreier Cocktail zur Begrüßung.
Wasserkaraffen am Tisch in spritzig und still
ein Rotwein & Weißwein ausgewählt aus unserem gut gefüllten Weinkeller

Ob Bier, Saft, Cola,

Ihre Gäste haben die freie Wahl.

Kaffee oder ein Fränkischer Obstler? Wir haben bestimmt auch etwas zum Schluss für Sie!

Feiern Sie einfach! Wir kümmern uns um den Rest!

Details? Klären wir gerne mit Ihnen persönlich!

Rufen sie uns an oder noch besser, schreiben Sie uns eine Anfrage an:

info@zollhaus-forchheim.de

oder über unser Reservierungsformular!

Ganz zum Schluss:

Weihnachtstermine...

Knapp und überraschend schnell vergriffen!

Reservieren Sie schon heute Ihren Wunschtermin.

...und so könnte Ihr Fest schmecken...

Besser Esser I

*P*orspeisenetageren Zollhaus

... feine Köstlichkeiten „Nach Lust und Laune unserer Köche“

Hauptgang zur Wahl:

Ofenfrische Brust von der Bauerngans mit Apfel- Vanilleblaukraut, Bratapfel, Kartoffelknödel und Thymian- Gänsejus

oder...

Fangfrisches Lachsforellenfilet
auf cremigen Zitronengras- Sesam Spaghetti und gelbem Blumenkohl

oder...

Vegi
Kartoffelrösti mit gebläutem Ziegenkäse, Akazienhonig und marinierten
Wildkräutern an fruchtigem Mittelmeergemüse

*S*weets

Feinste Desserts a`la Zollhaus!

35 € pro Person

Besser Esser II

*P*orspeisenetageren Zollhaus

... feine Köstlichkeiten „Nach Lust und Laune unserer Köche“

Hauptgang zur Wahl:

Roastbeef von der Simmentaler Färse

mit krossen Süßkartoffelpommes, Grillgemüse und hausgemachter
Steak House Grillsoße

oder...

Edelfischröllchen gefüllt mit grünem Spargel, getrockneter Tomate

und gelber Paprika auf cremigem Champagner- Rahmkraut,
dazu Feigen- Pecorino Ravioli

oder...

Pegane Reistagliatelle mit asiatischem Pfannengemüse

in pikant scharfer Orangen- Ingwersoße

Sweets

...feinste Desserts a'la Zollhaus!

42 € pro Person

Besser Esser III

Vorspeisenetageren Zollhaus

... feine Köstlichkeiten „Nach Lust und Laune unserer Köche“

Hauptgang zur Wahl:

3 Tage geschmortes Ochsenschäferle unter der Weihnachtskruste

dazu Vanille- Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Pegrilltes Lachsfilet auf cremigem Süßkartoffelpüree,

gebackenen Austernpilzen und marinierten Wildkräutern

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Frischkäse und Pecorino

dazu herbstliches Pfannengemüse, gelber Tomatenschaum und Rucola

Sweets

...feinste Desserts a'la Zollhaus!

39 € pro Person