



Weihnachtliche Menüs im Marieneck

Wählen Sie für Ihren Weihnachts-Event ein komplettes Menü aus oder stellen Sie sich aus den Speisen eines zusammen, gerne auch mit dem Herbst/Winter Vorschlägen

Schlitten- fahrt

Eine weihnachtliche Schlittenfahrt für den Gaumen: samtiges Maronenschaumsüppchen, aromatisches Wildragout mit feinen Beilagen und ein süßer Topfenknödel zum Abschluss. Ein Menü voller Wärme, Genuss und festlicher Aromen.

Maronenschaumsüppchen

Rauchmandel, Croutons

*

Wildragout

Preißelbeeren, Birne

geschmorter Rotkohl, Serviettenknödel

*

Topfnknödel mit Zwetschgenröster

Winter- wald

Das Menü Winterwald entführt in eine kulinarische Winterlandschaft: Dorade mit winterlichem Gemüse gefolgt von geschmorter Entenkeule mit feinen Beilagen und einer süßen Apfeltarte. Ein stimmungsvolles Erlebnis voller Aromen aus Wald und Winterküche.

Gebratene Dorade auf

winterlichem Wirsingkartoffelstampf

*

Geschmorte Entenkeule mit Orangensauce

Kartoffelgratin

Waldpilze und Wintergemüse

*

Apfeltarte mit Vanilleparfait

Eisblume

Unser vegetarisches Weihnachtsmenü verführt mit einem farbenfrohen Rote-Bete-Ragout, einem herzhaften Linsenbratling mit feinen Winterbeilagen und einem festlichen Spekulatius-Tiramisu.

Rote Bete Ragout, Blini

Apfel und Birne

*

Linsenbratline, Cranberry Chutney

Kartoffel-Sellerie Püree, Honig Karotten

auf veganer Jus

*

Spekulatius Tiramisu Orange