ALPENLAND
GASTRONOMIE & CATERING

WEIHNACHTS-MENÜ 1

VORSPEISEN

BROT VARIANTEN
GÄNSE-RILLETTE MIT APFEL, ZWIEBEL UND ZITRONE
THYMIAN-ROTE-BETE-FRISCHKÄSE MIT PREISELBEEREN UND MEERRETTICH
FELDSALAT MIT HIMBEER-WALNUSS-VINAIGRETTE, APFEL UND VITAL-SPROSSEN

SÜPPCHEN

WINTERLICHES KÜRBIS-CREME SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO MIT INGWER UND FRISCHEN KRÄUTERN

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE GÄNSEKEULE MIT PORTWEIN-JUS, APFELROTKOHL UND KARTOFFEL-KNÖDEL & BRÖSEL BUTTER

VEGETARISCH

GEBRATENE PILZE IN PERNOD-RAHM MIT SERVIETTENKNÖDEL UND FRISCHEN KRÄUTERN

DESSERT

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT AMARETTO-KIRSCHKOMPOTT UND VANILLESCHAUM

AB MIND. 10 PERSONEN

BUFFET PRO PERSON 64,00 EURO

IM PREIS ENTHALTEN SIND

PORZELLAN GESCHIRR UND BESTECK FÜR JEDEN GANG, CHAVING DISHES, SUPPEN CHAVING DISH, WEISSE BUFFET TISCHWÄSCHE , BUFFET PORZELLAN UND VORLEGER

HINZU KOMMEN

2 X KÖCHE VOR ORT BERECHNET FÜR AUF- UND ABBAU INKL. BUFFET BETREUUNG, FÜR 6 STUNDEN Á 33,00 EURO NETTO PRO STUNDE, 1 X TRANSPORTPAUSCHALE 35,00 EURO

FALLS ERWÜNSCHT

WEISSE TISCHWÄSCHE FÜR GÄSTETISCHE Á 5,00 EURO PRO STÜCK
WEISSE STOFF-SERVIETTEN Á 1,50 EURO PRO STÜCK

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH NETTO, ZZGL. DER GESETZLICHEN 19 % MWST.

ALPENLAND
GASTRONOMIE & CATERING

WEIHNACHTS-MENÜ 2

VORSPEISEN

BROT VARIANTEN
GÄNSE-RILLETTE MIT APFEL, ZWIEBEL UND ZITRONE
THYMIAN-HOKKAIDO-FRISCHKÄSE MIT DATTEL UND GERÖSTETER MANDEL
WINTERLICHER BLATTSALAT MIT HIMBEER-WALNUSS-VINAIGRETTE, FRISCHER APFEL, TRAUBEN UND VITAL-SPROSSEN

SÜPPCHEN

MARONEN-CREME-SÜPPCHEN VERFEINERT MIT KRÄUTERLIKÖR UND KERBELSCHAUM

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE GÄNSEKEULE MIT PORTWEIN-JUS, APFELROTKOHL UND KARTOFFEL-KNÖDEL & BRÖSEL BUTTER

VEGETARISCH

GEBRATENE PILZE IN PERNOD-RAHM MIT SAITAN UND MIT FRISCHEN KRÄUTERN GEFÜLLTE SERVIETTEN-KNÖDEL

DESSERT

GEFÜLLTER MARZIPAN-BRATAPFEL MIT PISTAZIEN, MANDELN, RUM-ROSINEN UND VANILLESCHAUM

AB MIND. 10 PERSONEN

BUFFET PRO PERSON 69,00 EURO

IM PREIS ENTHALTEN SIND

PORZELLAN GESCHIRR UND BESTECK FÜR JEDEN GANG, CHAVING DISHES, SUPPEN CHAVING DISH, WEISSE BUFFET TISCHWÄSCHE , BUFFET PORZELLAN UND VORLEGER

HINZU KOMMEN

2 X KÖCHE VOR ORT BERECHNET FÜR AUF- UND ABBAU INKL. BUFFET BETREUUNG, FÜR 6 STUNDEN Á 33,00 EURO NETTO PRO STUNDE, 1 X TRANSPORTPAUSCHALE 35,00 EURO

FALLS ERWÜNSCHT

WEISSE TISCHWÄSCHE FÜR GÄSTETISCHE Á 5,00 EURO PRO STÜCK
WEISSE STOFF-SERVIETTEN Á 1,50 EURO PRO STÜCK

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH NETTO, ZZGL. DER GESETZLICHEN 19 % MWST.

ALPENLAND
GASTRONOMIE & CATERING

WEIHNACHTS-MENÜ 3

VORSPEISEN

BROT VARIANTEN
GÄNSE-RILLETTE MIT APFEL, ZWIEBEL UND ZITRONE
THYMIAN-ROTE-BETE-FRISCHKÄSE MIT PREISELBEEREN UND MEERRETTICH
FELDSALAT MIT HIMBEER-WALNUSS-VINAIGRETTE, APFEL UND VITAL-SPROSSEN

SÜPPCHEN

KARTOFFEL-CREME-SÜPPCHEN MIT GEBRATENEN PILZEN UND FRISCHEN KRÄUTERN

HAUPTGÄNGE

SAFTIGES WILDSCHWEINGULASCH VOM BRANDENBURGER WILD MIT BUTTERSPÄTZLE UND PREISELBEEREN

VEGETARISCH

GEBRATENE PILZE IN PERNOD-RAHM MIT SERVIETTENKNÖDEL UND FRISCHEN KRÄUTERN

DESSERT

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT AMARETTO-KIRSCHKOMPOTT UND VANILLESCHAUM

AB MIND. 10 PERSONEN

BUFFET PRO PERSON 60,00 EURO

IM PREIS ENTHALTEN SIND

PORZELLAN GESCHIRR UND BESTECK FÜR JEDEN GANG, CHAVING DISHES, SUPPEN CHAVING DISH, WEISSE BUFFET TISCHWÄSCHE , BUFFET PORZELLAN UND VORLEGER

HINZU KOMMEN

2 X KÖCHE VOR ORT BERECHNET FÜR AUF- UND ABBAU INKL. BUFFET BETREUUNG, FÜR 6 STUNDEN Á 33,00 EURO NETTO PRO STUNDE, 1 X TRANSPORTPAUSCHALE 35,00 EURO

FALLS ERWÜNSCHT

WEISSE TISCHWÄSCHE FÜR GÄSTETISCHE Á 5,00 EURO PRO STÜCK
WEISSE STOFF-SERVIETTEN Á 1,50 EURO PRO STÜCK

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH NETTO, ZZGL. DER GESETZLICHEN 19 % MWST.