



Angebot für Ihre Weihnachtsfeier

Empfang auf der Terrasse

Glühwein, Punsch und Weihnachtsspritz

Appetizer

Lausbrötchen | Schmand | Schnittlauch
Pastrami-Slider | Kraut | Essiggurke
Pulled-Pork-Slider | Cole Slaw

14,00 € pro Person

7,00 € pro Person ohne Appetizer

Weihnachtsmenü 2026

Petersilienwurzel Creme Suppe
Chip/Öl

BBQ-Tafelspitz vom Green Egg
Kartoffel-Lauch-Püree, winterliches Gemüse & Rotwein-Jus

oder

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Pilzricotta/Parmesanschaum

Weihnachtliche Dessertvariation

Unser Weihnachtsfeier-Paket

- Glühwein und Punsch zum Empfang
- 3 Gang Menü
- Eigener Raum für die Feier im Haupthaus (Bungalow mit Aufpreis)
- Leichte weihnachtliche Dekoration der Tische

79,00 € pro Person



Weihnachten 2026
Vorschläge für Ihr Weihnachtsmenü
Möglich als 3 Gang oder 4 Gang Menü

Vorspeisen

Ziegenkäse & Kürbis
Karamellisiert & mariniert, Chutney mit Ahornsirup

Beef Tatar Asia Style
mit Soja Ei, Misomayo und Shitake

Hausgebeizter Lachs & Tatar
mit Mango-Chili-Sud, Grukengazpacho und Kräuter

Wintersalat & süß sauer gegrillter Radicchio
mit Granatapfeldressing & Briohecroutons

Suppen

Maronen Creme Suppe
mit Südtiroler Speck und Frühlingslauch

Petersilienwurzel Creme Suppe
mit Chip und Öl

Hauptgerichte

Bayerische Ente
mit Blaukraut und Knödel

Maispoularde Supreme
Paprikacremesoße, cremige Polenta, Paprika

Duett vom Ochsen - Lende und Ochsenbacken
mit Kartoffelvariation, Karotte und Jus



Rosa gebratenes Kalbsfilet im Pilzmantel
mit Wurzelgemüse und Kartoffelvariation

BBQ-Tafelspitz vom Green Egg
Kartoffel-Lauch-Püree, winterliches Gemüse & Rotwein-Jus

Kalbsbraten
Pfefferrahm, hausgemachte Spätzle, winterliches Gemüse

Gebratener Zander
mit Kartoffelgnocchi, Spitzkohl und Meaux-Senfschaum

Bayerischer Saibling
mit Honig karamellisierter Radicchio, Wallnüsse und Bergkäse-Pasta

Vegetarische Hauptgerichte

Trüffel-Pasta
schwarzem Trüffel

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Pilz Ricotta/Parmesanschaum

Kürbis-Risotto gegrillter & gepickelter Kürbis / Kräuter

Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan

Dessert

Schokolade, Schokolade, Schokolade
Mousse, Tarte, Eis

Variation vom regionalen Apfel
Creme, gepickelt, Kücherl und Vanilleeis

Banana Bread
Tonkamascarpone, karamellierte Banane und Kokosyuzueis



Weihnachts-BBQ-Buffer

Vorspeise

Feldsalat & Radicchio mit Cranberry Vinaigrette

Bohnensalat mit Tuna, Zwiebel und Ei

Rote Bete Apfel Salat mit Ziegenfrischkäse & Chutney

Rosa Hirschrücken gebeizt mit Senfkaviar, Steakpfeffer & Cumerlandsauce

Couscous aus Tausend und einer Nacht
Mit Granatapfel, getrocknete Aprikosen, Rosinen und Mandeln

Brot und Baguette

Vom Grill

Tafelspitz

Flanksteak

St. Louis Ribs mit Kirsch-Ahornglasur

Bratwurst vom Wild

Muscheln vom Grill in Weißweinsud

Lachs unter der Gewürzkruste

Winterliches Kürbis-Maronen Caponata
Ofenkartoffel / Süßkartoffeln
Verschiedene Dips und Saucen

Dessert

Winterliche Dessertvariation vom Küchenchef
Unter anderem mit Kaiserschmarrn



Weihnachts- Buffet

Vorspeise

Feldsalat & Radicchio mit Cranberry Vinaigrette

Bohnensalat mit Tuna, Zwiebel und Ei

Rote Bete Apfel Salat mit Ziegenfrischkäse & Chutney

Rosa Hirschrücken gebeizt mit Senfkaviar, Steakpfeffer & Cumerlandsauce

Verschiedene Rohkostsalate

Brot und Baguette

Hauptgang

Bayerische Ente
mit Blaukraut und Knödel

Maispoularde Supreme
Paprikacremesauce, cremige Polenta, Paprika

Kalbsbraten
Pfefferrahm, hausgemachte Spätzle

Lachs unter der Gewürzkruste

Dessert

Winterliche Dessertvariation vom Küchenchef
Unter anderem mit Kaiserschmarrn

Buffets servieren wir für Feiern ab 40 Personen.