Weihnachtsmenü „Oh du Fröhliche“

3-Gänge-Menü, bis maximal 35 Personen

Vorspeise:
Maronensuppe mit Portweinsahne

Hauptgang - Wahlweise:
Gänsebraten an Orangensoße
mit Rotkohl und Kartoffelknödeln

oder

Gewürz-Bulgur-Bratlinge mit Rote-Bete-Dip

Dessert:
Zimt-Schokoladenmousse mit Gewürzorangen
Adventsgebäck

Preis: 44,90 € Brutto

COREUM

Weihnachtsbuffet „Oh du Fröhliche“

ab 30 Personen

Vorspeise:
Kürbis-Ingwer Suppe
Feldsalat und Blattsalate mit Beerendressing oder Leinsamendressing
Rote-Bete-Salat
Karotten-Orangen-Salat
Lauch-Ananas-Salat
Chicorée-Ziegenkäse-Platte mit Feigen, Honig und Nüssen

Hauptgang:
Geschmorte Entenkeule an Orangensoße
mit Rosenkohl und Gnocchi
oder
Winterlicher Gemüsestrudel mit Rote-Bete-Schmand

Dessert:
Tannenhonigcreme
Adventsgebäck

Preis: 42,90 € Brutto

COREUM

Weihnachtsmenü „Weihnachtstraum“

4-Gänge-Menü, bis maximal 35 Personen

Vorspeise:
Wildpastete mit Cumberlandsoße

Hauptgang - Wahlweise:
Gänsebraten an Beifußjus
mit Apfelrotkohl und Kräuterkartoffelknödel

oder

Butterfisch auf Gewürzorangen-Fenchelgemüse
mit buntem Gemüsereis

oder

Schwarzwurzelrisotto
mit glasiertem Chicorée

Dessert:
Glühweinmousse mit Mandelsauce
Adventsgebäck

Preis: 59,00 € Brutto

COREUM

Weihnachtsbuffet „Weihnachtstraum“

ab 30 Personen

Vorspeise:

Waldpilzrahmsuppe
Feldsalat mit Ei und Speck
Blattsalate mit drei Dressings
Pochierter Lachs und Räucherfisch an Meerrettichsahne
Geräucherte Entenbrust an Apfelsalat mit Gewürznüssen

Hauptgang:

Tranchen vom rosa Roastbeef mit drei Soßen
Lachsfilet unter der Zanderhaube an Pernodsoße,
auf Selleriepüree mit Rissolé-Kartoffeln
dazu:
Apfelrotkohl, Rosenkohl, glasierter Chicorée und Marktgemüse

Dessert:

Glühweinmousse mit Mandelcreme
Adventsgebäck

Preis: 57,00 € Brutto

COREUM