

Sie suchen das passende Ambiente  
für Ihren festlichen Anlass.....  
dann sind Sie bei uns genau richtig!

## Weil Service unsere Stärke ist !

Gerne beraten wir Sie kompetent,  
denn wir wissen wie man eine Feier  
zum unvergesslichen Erlebnis werden lässt!



Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. sowie Bedienungsgeld  
und sind gültig vom 01.01.2018 bis zum 31.12.2018.  
Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

Alle wichtigen Details für Sie auf einen Blick:

**Tischanordnung:**

Sie können den Raum (abhängig von der Raumgröße und Personenzahl) in verschiedenen Varianten bestuhlen:

- runde Tisch zu je 7 Personen
- eine festliche Tafel
- oder eine schöne U – Form

**Tischdekoration:**

Tischwäsche und Servietten werden weiß gehalten  
Tischbänder und Kerzen bringen die gewünschte Farbe ins Spiel!

**Menü- und Tischkarten:**

Die passenden Menükarten erstellen wir für Sie!  
Hierzu können Sie uns Ihren gewünschten Menükartentext mitteilen, um den Karten eine persönliche Note zu verleihen.

**Blumen:**

Jahrelange und gute Zusammenarbeit mit unserer Hausgärtnerei spricht für sich!  
Gern bestellen für Sie Ihr Blumenarrangement.

**Musik:**

Für die richtige Wahl Ihrer Tanz- und Stimmungsmusik, ob DJ oder LiveBand, erhalten Sie von uns auf Anfrage Kontaktdaten und nützliche Tipps.



Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. sowie Bedienungsgeld  
und sind gültig vom 01.01.2018 bis zum 31.12.2018.  
Bei Veröffentlichung einer neuen Preisliste verlieren die o.g. Preise Ihre Gültigkeit

## 3 – Gang - Menü „Adventszeit“

Kürbiscremesuppe  
mit gerösteten Kernen



Gebratene Schweinemedallions  
mit Pommery-Senfsauce,  
getrocknetem Apfel,  
Bacon und Perlzwiebeln, dazu Butterknöpfe



Vanillekipferlterrine  
im Baumkuchenmantel

€ 29,00 pro Person



## 3 – Gang - Menü „Martin“

Getrübete Kartoffelcremesuppe  
mit Croutons



Geschmorte Gänsekeule an Maronenjus, Zimtrokraut  
und Kartoffelknödel



Nougatparfait im Baumkuchenmantel  
mit Rumsauerkirschen

€ 28,70 pro Person

Alternativ ab dem 11.11.2018  
„GansZeit“ im Restaurant Rondeau

Ganze Gans – ganz besonders gut –  
am Tisch tranchiert  
inkl. Rotkohl, Knödel und Maronen

zum Preis von € 24,50 pro Person  
(Buchbar ab 4 Personen, nur mit Reservierung)





## 4 – Gang - Menü „Wintertraum“

Lauchcremesuppe  
mit Apfel und Räucherlachs



marktfrischer Feldsalat  
mit geräucherter Gänsebrust  
und gerösteten Walnüssen  
in cremigem Kartoffeldressing



Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken an Sauerkirschjus,  
Mandel-Romanesco  
und Serviettenknödel



Lebkuchenparfait  
mit warmen Himbeeren

€ 42,00 pro Person



## Christkindlbuffet

Räucherlachsroschen umlegt mit Lachspralinen  
an Sahne-Meerrettich

Kalbsbraten und Serranoschinken mit Sauce Tartar  
Konfekt vom Schwarzwälder Schinken an Shisokresse

Auswahl an gegrilltem und mariniertem Gemüse  
Meeresfrüchtesalat mit Limette und Aioli

Winterlicher Nudelsalat mit Backpflaumen und Cardamom,

Kurpfälzer Kartoffelsalat mit Speck,

Badischer Weißkrautsalat in würzigem Kümmeldressing,  
pikanter Bohnensalat mit Kräutern,

hausgemachter Gurkensalat in Dill-Schmand-Marinade,  
Karottensalat mit Rosinen

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl

Gebratene Entenbrust in Orangenjus

Rheinischer Sauerbraten mit weihnachtlichen Gewürzen

Pochiertes Kabeljaufilet mit Garnelen in Hummer-Sahnesauce

Vegetarische Lasagne mit Champignons,  
Spinat und Ziegenfrischkäse

Basmatireis, Serviettenknödel, Butterspätzle

Apfel-Rotkraut, Speckbohnen, bunte Möhrchen

Bayrische Vanillecreme mit Rumbeeren

Nougatmousse mit gerösteten Nüssen auf Biskuit

Weihnachtsterrine mit weißer Schokolade, Rumrosinen,  
Mandeln und Eierlikör im Baumkuchenmantel

Obstsalat mit Grand Marnier

Käseauswahl mit Feigensenf

Christstollen und Weihnachtsgebäck

€ 36,50 pro Person



## Weihnachtsbuffet

Vegetarische Champignon-Kräuterschnitte  
an grüner Sauce

Schinken- und Salamiauswahl an Essiggemüse

Verschiedene Lachshäppchen an Sahne-Meerrettich

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten der Saison  
mit Croutons, Karotten, Tomaten, Gurken, Paprika  
und zweierlei Dressings

Getrüffelte Kartoffelcrèmesuppe  
mit Speckkrusteln

Saftiger Schweinebraten in Calvadosrahmsauce

Pochiertes Welsfilet in Lauchsahnesauce

Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse  
und Mozzarella gratiniert

Petersilienkartoffeln, Basmati-Reis, Butterspätzle  
bunte Caramelmöhrrchen, Speckrosenkohl

Bunte Obstvariation

Dunkle Schokoladenmousse auf Rumsauerkirschen

Weihnachtsterrine an frischen Früchten

€ 27,50 pro Person

