

# Bürgerklause Tapken

## Menüvorschläge Weihnachtsfeiern

ab 15 Personen

### Vorschlag 1

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Klößchen

\*\*\*

Tafelspitz in Meerrettichsoße, Garreler Krustenbraten, und Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel mit Madeirasoße Jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl und Speckbohnen Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Butterreis, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Zimt-Kirschen und Orangencreme

32,90 € p. Pers.

### Vorschlag 2

Broccolischaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Burgunderbraten im Ofen geschmort, Medaillons vom Schweinefilet mit Weißwein in Champignonrahmsoße, Filet von der Putenbrust mit Quittensoße oder Tomate und Mozzarella überbacken, Pestosoße Jahreszeitliche Gemüseauswahl mit Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl und Speckbohnen Rosmarinkartoffeln, gebackenen Kartoffelwürfel, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Haselnußcreme und Herrencreme

33,90 € p. Pers.

### Vorschlag 3

Schaumsüppchen von Wiesenchampignons mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Zartes Lammcarree, rosa gebraten, Rotweinreduktion glasierte Honig-Möhrrchen mit Bourbon-Vanille und Rahmwirsing, Filet vom Skrei auf Wokgemüse, Garreler Spießbraten an eigener Soße, Blumenkohl und Broccoli Kartoffelgratin und Kartoffel- Rucolastampf, Wedges, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Orange und Schokolade mit Pistazie im Glas

39,90 € p. Pers.

### Vorschlag 4

Cremesüppchen von Schwarzwurzel mit Croutons und Speckkrusteln

\*\*\*

Zanderfilet, gebraten auf Wurzelgemüse, Schweinemedallions mit Backpflaumenfüllung im Baconmantel, und geschmorte Gänsekeule mit Bigaradesoße dazu Mandelbroccoli, Apfelrotkraut, Risolee-Kartoffeln und Kürbis-Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenparfait mit Orangensauce und Christkindlcreme

39,90 € p. Pers.

## Vorschlag 5 (Menü)

Seranoschinken und getrocknete Tomaten, Matjestatar an Feldsalat mit Balsamico Majoran-Vinaigrette Pumpernickel

\*\*\*

Schaumsüppchen von der Oldenburger Ananas mit Räucheraal

\*\*\*

Norwegischer Fjordlachs auf Gemüsespaghetti mit Thymian-Senfsoße, Gnocchi

\*\*\*

Schweinefilet im winterlichen Gewürzmantel sou-vide gegart auf Rahmwirsing, gefülltes Mais- Poulardenbrustfilet an Madeirasoße, Zimtrotkohl, Speckrosenkohl Mandelbällchen und Kartoffelklöße

\*\*\*

Dessertvariation im Glas mit Honigkuchen-Tiramisu und Lebkuchen-Panna Cotta dazu hausgemachtes Zimteis und beschwipste Pflaumen

5 Gänge 53,90 € p. Pers.

4 Gänge 43,90 € p. Pers. ohne Vorspeise

3 Gänge 36,90 € p. Pers. ohne Vorspeise und Fischgang

*Die Komponenten der Menüs können für alle einheitlich beliebig kombiniert werden!*

*Stellen Sie gerne Ihr eigenes Menü zusammen!*

*Kontakt: +49 (0)4474/8092*