

---

# „der Nussknacker“

ab 20 Personen

---

## VORSPEISE

**B**ruschetta mit mediterranem Gemüse,  
Oliven und Feta

**G**efüllte Cherrytomaten mit Feta  
„Vitello Tonnato“

**M**inihakbällchen an feinem

Kartoffelsalat im Glas serviert

**S**elektion von verschiedenen  
Blätterteigtaschen

## SALATE

**R**affinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit  
Cocktailtomaten an Erdnuss-Vinaigrette

**G**artenfrische Marktsalate mit deftigen  
Walnüssen, frischer Ananas  
süßsaurer Orangensauce

## WARMER HAUPTSPESSE

**K**nusprige goldbraune Gänsekeule  
an einer fruchtigen Apfel-Senf-Sauce

**S**chweinelende mit Tomaten,  
Zwiebeln, Paprika an Balkansauce

**I**n Butter geschwenkte Eierspätzle

**S**erviettenknödel mit kross  
gebratenen Zwiebeln garniert

**L**eicht gedünsteter Rosenkohl

an Dörrfleisch-Zwiebelbett

**R**otkohl mit feinen Apfelstückchen, Rosinen  
mit leichter Wacholderbeeren-Nelke-Note

## DESSERTVARIATION

**M**ünsterländer Herrencreme

mit Schokoraseln und Rum verfeinert  
**S**pekulativus-Toffee-Trifle

## BROTBEILAGE

**D**azu reichen wir Brötchenrad, Baguette  
Butter und einem pikanten

Tomaten-Basilikum-Dip

**Preis pro Person 33,60 €\***

## WARMER HAUPTSPESSE

**Preis pro Person 22,35 €\***



---

# „ das Christkind“

ab 100 Personen

---

## VORSPEISE

**G**egrillte Zucchini, Auberginen und Paprika in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte

**A**ntipasti-Platte mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten und gefüllter Melone

**R**affinierte Oliven-Spinat-Taschen

**F**rüchtevariation in gestreiften Speckmantel dazu reichen wir Avocado-Dip

**P**etit Fours Pizzen mit glasierten Birnen und Camembert Käse überbacken

**T**ranchen von sanft gebratenem Kalbsfilet an Pumpernickel Preiselbeer-Creme-Krone

**G**yrosfleisch an Weißkraut-Bett in Pfannkuchen präsentiert

**B**arbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenspalten

**S**chweinefiletmedaillons an Balsamico-Marinade mit Feigensenf

**T**ranchierte Putenbrust an Honig-Sesam-Marinade

**H**erzhafte Mini-Hacksteaks mit Salsa-Dip an Sauerteigbrot

## SALATE

**W**interlicher Rotkohlsalat mit Cranberries und Mandeln

**F**ruchtig Apfel-Ananas-Salat mit Lauchlocken an leichter Salatcreme

**K**nackiges Bohnensalat an erlesenen Dressing

**H**irtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

## WARME HAUPTSPESIASE

**G**egrilltes Spanferkel mit würziger Altbiersauce serviert

**M**ini-Rinderrouladen gefüllt mit Gurken, Speck und Senf

**F**ilet vom Schwein, gebraten an fruchtigen Calvados-Sauce

**D**elikate Putenstreifen an Pilz-Sahne-Sauce

mit Riesling verfeinert

**R**avioli gefüllt mit feiner Tomaten-Mozzarella Pasta in Kräuter-Rahmsauce

**D**eftige Ofenkartoffel mit Rosmarin verfeinert

**C**remiges Kartoffelgratin verfeinert mit sonnengereiften Tomaten und Mozzarella

**K**nöpfele/Eierspätzle

**B**unte Marktgemüseplatte mit Möhren, Kohlrabi,

Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce Hollandaise

**F**einer Spitzkohl mit leichter Zitrone-Sahne-Sauce

**R**affinierter warmer Nudelsalat

## DESSERTVARIATION

**S**choko-Mandel-Auflauf

**B**aileys Irish Cream Mousse

**L**ocker, leicht aufgeschlagene Zitronencreme

**A**rrangement internationaler Käsespezialitäten

## BROTBEILAGE

**D**azu reichen wir Ihnen Brotkorb mit Partybrötchen,

Baguette und verschiedene Sorten Butter

**Preis pro Person: 35,85 €\***

---

---

# „das Weihnachtslied“

ab 40 Person

---

## VORSPEISE

Cocktailpaprika gefüllt mit Frischkäse

Cocktailtomaten Mozzarellaabällchen schwarze Oliven-Spieße  
mit edlen Balsamicotropfen

Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette

Zarte Putenmedaillons nach Hawaii Art

Bäuterteigtaschen mit Käsestreifen an Spinatbett

Mini Hack-Hamburger mit Snacksauce und Gewürzgurkenkrone

Datteln mit Walnuss in einem gestreiften Speckmantel

Samosas

## SALATE

Gartenfrische Marktsalate mit Kräutercroutons knackigem Gemüse  
der Saison verfeinert mit Oliven-Zitronen-Dressing

Omas cremiger Kartoffelsalat

Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing

Vegetarischer Rettich-Rote-Bete-Sala

an Balsamico-Dressing mit Honignote

## WARME HAUPTSPESIASE

Schweinemedaillons im Speckmantel an Preiselbeer-Rahmsauce

Tranchierte Putenbrust mit Honig-Sesam an fruchtigem Rouge

Herzhafter Barsch mit Mango-Chili-Marinade

an raffiniertem Gemüsebett mit Creme-Sauce serviert

Cremiges Kartoffelgratin verfeinert mit sonnengereiften

Tomaten und Mozzarella

In Butter geschwenkte Eierspätzle

Deftige Party-Kartöfelchen an Zwiebel-Speckwürfel

Fine Prinzessbohnen in einem gestreiften Speckmantel

Bunte Marktgemüseplatte mit Möhren, Kohlrabi,  
Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce Hollandaise

## DESSERTVARIATION

Winterlicher Kirschquark an Lebkuchen

Beeriger Vanille-Traum

Luftige Cappuccinocreme mit Espresso-Sahne-Krone

## BROTBEILAGE

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten

Brot- und Brötchenkorb und verschiedene Sorten Butter

Preis pro Person: 32,70 € \*

---

# Italia Natale

ab 90 Personen

---

## VORSPEISE

**V**egetarische Gemüseselektion, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte  
**G**egrillte Champignonköpfe mit pikanter Käsefüllung  
„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce  
**B**ruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln,  
Knoblauch und frischem Basilikum  
**H**ausgemachte Auberginen-Paprika-Schnitten  
**S**chweinemedallions mit Maronencreme an feiner Honigprise  
**F**rrittierte Ziegenkäsetaler serviert mit süßem Dip  
**P**armesannestchen mit Waldpilzesalat an Kräuterpesto  
**F**eine Melonenschiffchen mit Lachsringen-Segel  
**G**eflügelspieße an mediterraner Marinade mit Salsa-Dip serviert

## SALATE

**R**ucola-Nudel-Salat geschmückt mit Cocktailtomaten und Pinienkerne  
**M**editerraner Kartoffelsalat „Pesto Rosso“  
mit getrockneten Tomaten an Balsamico-Dressing  
**F**arfalle-Salat mit Zuckerschoten und Räucherlachs an sahniger Prise  
**G**artenfrische Marktsalate mit Parmesanspänen,  
Räucherspeck und Caesar-Dressing

## WARME HAUPTSPESI

**I**nvoltini a la Italia gefüllt mit Parmaschinken und getrockneten  
Tomaten an leichter Tomaten-Mozzarella-Sauce  
**H**errlicher Lambraten an Thymian-Honig-Sauce  
mit frischen Kräutern der Provence

**G**oldbraun gebratene Gänsekeule an würziger Orangen-Senf-Sauce  
**Z**arte Hähnchenmedallions in weißem Sesammantel gefüllt  
mit feinem Spinat an Kräutersauce  
**C**remiges Kartoffelgratin verfeinert mit sonnengereiften  
Tomaten und Mozzarella  
**B**andnudeln in Butter geschwenkt  
**R**osmarin-Ofen-Drillinge mit Knoblauch abgerundet  
**V**egetarischer Zucchinistrudel mit Kräuter-Dip  
**M**editerranes Ofengemüse an Honig-Jus  
mit frischen Kräutern der Provence verfeinert  
**R**affinierter Pfeffer-Wirsing an Creme frisch Kräutersauce

## DESSERTVARIATION

**L**ockere Panna cotta an fruchtigem Himbeerpüree  
**W**interlicher Vanille-Schnee mit Honig-Zimt-Prise  
**S**pekulativ-Tiramisu mit karamellisiertem Apfel  
**F**ruchtig-pikante Variation von Birnen und Äpfeln mit Käsehaube

## BROTBEILAGE

**B**rötchen Selektion, Baguette, Ciabatta  
mit Kräuterbutter und einem Olivendip

**Preis pro Person: 35,10 € \***

---

---

# „weißer Winterwald“

ab 60 Personen

---

## FRISCH AUS DEM MEER

Lachsforellensteak gegrillt an Feldsalat mit Honigmelonenperlen

Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich

Lachs-Röllchen „Sushi-Art“ an Brotchips

## VORSPEISE

Auberginen-Röllchen mit Knoblauch Aioli gefüllt mit feiner

Goudaraspel und Tomatenwürfelchen

Grüne Peperoni gefüllt mit feinem Frischkäse

Pikante Cocktail-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Eingelegte Waldpilze mit Zwiebeln und buntem Paprika auf Sauerteigbrot

Feiner Strudel mit buntem Gemüse an Spinatbett

Geflügel-Hackbällchen in Sesamkruste an Salatbar in Gläschen serviert

Tranchen von leicht gepökeltem Schweinerücken an Crostini

mit Ananas-Chili-Mousse

## SALATE

Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden

Mandarinen und Apfelwürfeln

Feldsalat mit Grapefruit an Rosmarin-Honig-Dressing

Beliebter Spätzle-Pfifferlings-Salat

Amerikanischer Weißkrautsalat „Coleslaw“ mit knackigen

Karottenstreifen an Sahnesauce

## WARME HAUPTSPESI

Sanft gebratene Kalbsfiletmedaillons mit frischer Feigenkrone an Cognacsauce

Knusprig gebratene Hähnchenschenkel

mit Walnüssen gefüllt an Glühwein-Sauce

Hirschgulasch nach Art des Hauses

Scampispieße an Himbeer-Knoblauch-Vinaigrette

Deftige Rosmarin-Kartoffelspalten

Gedämpfter Butterreis mit frisch gehobelten Karotten und Zwiebeln

Gold gebratene Kartoffelscheiben mit Blattpetersilie garniert

Gemischte bunte Platte: Romanesco, Pariser Möhren, Blumenkohl

und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise

Apfelrotkohl mit glasierten Maronen an Apfelsaft

Zarte Kohlrabistreifen an Butter-Kräuter-Sauce

Vegetarischer Zucchini-Strudel mit Kräuter-Dip

## DESSERTVARIATION

Frischer exotischer Obstsalat mit Mascarpone-Honig-Schnee

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Puderzucker

Panna cotta an fruchtigen Himbeercreme

Selektion von internationalen Käsespezialitäten

## BROTBEILAGE

Zusätzlich reichen wir Brot, Baguette und Ciabatta

mit verschiedenen Sorten Butter und Paprikadip

Preis pro Person: 40,35 € \*

---



---

## Weihnachtsglöckchen

ab 30 Person

---

### **VORSPEISE**

**B**ruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

**M**ini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen mit Ananas an Cocktailcreme

**G**ratinierte Zwiebelküchlein mit Pilzen und feiner Kräutercremehaube

**S**chweinerücken mit Maronenpüree an feiner Honigprise

**C**ocktailtomaten-Mozzarellabällchen-schwarzen Oliven an Balsamico Vinaigrette

**G**üne Peperoni gefüllt mit feinem Frischkäse

### **SALATE**

**K**nackige Rohkostplatte mit Kräuter-Knoblauch Dip

**K**artoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten an Senfvinaigrette

**H**olsteiner Krautsalat mit frischer grüner und roter Paprika

### **WARME HAUPTSPESISE**

**S**anft geschmorter Rinderbraten an Balsamicojus

**S**chweinemedallions an Gorgonzola-Sauce mit glasierter Birne serviert

**Z**artes Rotbarschfilet an cremiger Pfeffersauce

**H**ausgemachte Bandnudeln mit Knoblauch begleitet

**G**edämpfte Salzkartoffeln mit Butter und frischen Kräutern

**D**elikate Herzoginkartoffeln

**K**lassische Gemüseplatte mit Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Karotten serviert mit Sauce Hollandaise

**A**pfel-Rotkohl mit Preiselbeeren und Rosinen verfeinert

### **DESSERTVARIATION**

**S**pekulatius-Tiramisu mit karamellisiertem Apfel

**W**eihnachtliches Stracciatella-Mousse mit Zimtnote

**W**interlicher Vanille-Schnee mit Honig-Zimt-Prise

### **BROTBEILAGE**

**Z**u dem Speisen reichen wir hausgemachte Snackbrötchen, Baguette, Ciabatta mit Butter und einem Oliven-Basilikum-Dip

**Preis pro Person: 35,10 € \***

---

---

# Familiäres Weihnachtsfest

---



## TRADITIONELLE WEIHNACHTSGANS

ab 4 Personen

### WARME HAUPTSPEISE

**G**oldbraun gebratene ganze Gans  
gefüllt mit Äpfeln an milder Bratensoße  
**L**ockere Kartoffelklöße  
**K**lassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeer-  
**N**elke-Note mit Rosinen verfeinert

### DESSERT

**S**pekulatius-Mousse  
an fruchtiger Himbeersauce

**Preis pro Person: 32,70 € \***

## BARBARIE-ENTENBRUST UND HONIG-NUSSSCHINKEN

ab 8 Personen

### WARME HAUPTSPEISE

**R**osa gebratene Brust von der Flugente  
mit karamellisierten Walnüssen  
an Orangen-Calvados-Soße  
**H**onig-Nusschinken  
an prickelnder Metaxa-Soße  
**C**remiges Kartoffelgratin verfeinert mit  
sonnengereiften Tomaten und Mozzarella  
**K**nackige Gemüseplatte mit Romanesco,  
Möhrenbündchen, glasierter Blumenkohl  
und feine Bohnen im eleganten gestreiften  
Mantel, dazu Sauce Hollandaise

### DESSERT

**W**eihnachtliches Stracciatella-Mousse  
mit Zimtnote

**Preis pro Person: 34,50 € \***

## DER SAFTIGE KANINCHENBRATEN

ab 4 Personen

### WARME HAUPTSPEISE

**G**oldbraun gebratenes Kaninchen mit  
Kräutern an kräftiger  
Balsamico-Honigsoße  
**H**ausgemachter Kartoffelschnee  
mit Bacon-Chips  
**F**eine Möhrenbündchen und Bohnen  
im eleganten gestreiften Mantel

### DESSERT

**W**interlicher Vanille-Schnee  
mit Honig-Zimt-Prise

**Preis pro Perso: 44,10 € \***

---



---

## „ Verein Advent“

ab 40 Person

---

### **VORSPELSE**

*Selektion von verschiedenen Blätterteigtaschen*

*Mini-Schnitzel aus Schweinerücken mit sahniger Meerrettich-Krone*

*Mini-Wraps gefüllt mit Putenbruststreifen an Krautsalat und pikantem Dip*

*Mini-Hack-Burger mit Rucola und Kirschtomaten belegt an feiner Senfcreme*

*Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf*

*Partyfrikadellen-Spieße mit Cocktailtomaten*

### **SALATE**

*Marktfrischer Blattsalat mit Joghurt-Kräuter-Sauce*

*Knackiger Rotkohlsalat mit Apfel und Mohndressing*

*Sahniger Kartoffelsalat nach Oma Art*

*Eiersalat mit frischem Schnittlauch an cremiger Salatcreme*

*Klassischer Nudelsalat mit Schinken und Ei*

### **WARME HAUPTGERICHTE**

*Wirsinggemüse mit milden Kasselerstreifen an cremiger Sahnesauce*

*Beliebter Currywursttopf*

*Schweinegeschnetzelttes mit Champignons-Rahm-Sauce*

*Salzkartoffeln nach Hausfrauenart mit frischen Kräutern*

### **BROTBEILAGE**

*Brotkorb, hausgemachten Snackbrötchen mit verschiedene Sorten Butter*

**Preis pro Person: 21,45 € \***

---