



WEIHNACHTSMENUE 2022

Aperitif

„Hugo“ Holunderblütensaft / Limette / Minze / Prosecco	0,2 l	€ 6,90
„Hugo“ alkoholfrei	0,2 l	€ 4,90
Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 6,90
Apfelglühmix mit Rum	0,25 l	€ 4,50
Glühwein	0,25 l	€ 4,50
Orangepunsch mit Ingwer (alkoholfrei)	0,25 l	€ 3,90

MENUE 1

Weihnachtlicher Vorspeisenteller

Wildbrätplanzerl / Sellerie-Nussalat / Waldpilze / gehobelter Parmesan

Crepes gefüllt mit Räucherlachs / Kresse-Sauce

Geräuchertes Forellenfilet / bunter Kartoffelsalat



Kürbis-Ingwer-Kokossuppe / Garnelenspieß



Geschmorte Kalbsbäckchen / Schwarzwurzel-Gemüse

Kartoffel-Selleriepüree / Romanesco

oder

Zweierlei Filet von Zander und Saibling

Rote-Beete-Risotto / Lauchstroh / Trüffelschaum



Weihnachtlicher Dessertteller

Menu-Preis pro Person... € 49,00



MENU 2

Vorspeisenteller

Terrine vom Wildlachs / Forellenkaviar
Shiso-Kresse / Wasabi-Schaum / Avocado



Maronensüppchen / Sellerieschaum / schwarzer Trüffel



Rosa gebratene Entenbrust mit Datteln
Kartoffelgratin / Gemüse / Orangen-Sauce

oder

Medaillon vom Seeteufel im Speckmantel
Graupen-Gemüse-Risotto

Riesling-Schaum



Lebkuchentiramisu mit Punschfrüchten

Menu-Preis pro Person...€ 49,00

MENUE 3

Gambas im Tempurateig / exotisches Gemüse



Pappardelle / Ochsenschwanzragout



Rehmedaillon mit Steinpilzen / glasierte Maroni / Kartoffel-Selleriepüree



Kokos-Panna Cotta / frische Mango

Menu-Preis pro Person...€ 55,00



MENU 4

Vorspeisenteller

Thunfischtatar / Wachtel-Ei - Wakame-Sesamsalat

Forellenkaviar / Shiso Kresse



Sepia-Risotto / gebratene Gamba / Hummerschaum



Filet vom St. Pierre / Risotto mit grünen Spargeln / Lugana-Schaum



Zwetschgen-Knödel / Quittenkompott / Vanilleeis

Menu-Preis pro Person...€ 53,00

MENUE 5

Feldsalat mit Linsen / geröstete / Brotcroutons / Birnenspalten

gehobelter Parmesan / Feigen-Balsamico



Kürbisscappuccino / Gorgonzolaschaum / Amarettini



Portion Bauernente in Ayinger Bier-Sauce / Kartoffelknödel / Blaukraut

glasierter Maronen / Preiselbeerapfel



Christstollentiramisu / Rotweibirne

4-Gang (mit Suppe) Menu-Preis pro Person...€ 39,00

3-Gang (ohne Suppe) Menu-Preis pro Person...€ 34,00



WEIHNACHTSBUFFET

Vorspeisen

Hausgeräucherter Saibling / Maronen-Schwarzwurzelsalat
Hirschpflanzerl / Sellerie-Walnuss-Salat
Hausgebeizter Lachs/ Orangen-Dip
Frittatini / Südtiroler Speck / Meerrettich
Eingelegte Waldpilze / gehobelter Grana Padano
Carpaccio vom Rind / geröstete Pinienkerne
Gebackene Garnele / pikante Gemüsetreifen
Ziegenkäse-Praline / Trüffelhonig

Hauptspeisen

Weihnachtsgans / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Kastanien / Preiselbeeren
ODER

Hochrippe am Stück / kross gegrillte Gemüsestreifen / Kartoffelgratin
Rotwein-Schalottensauce

☆
Fischfilets alla Bouillabaisse

☆
Trilogie von Südtiroler Nocken und Schlutzkrapfen / Ragout vom grünen Spargel
Schnittlauchbutter / Grana Padano

Dessert

Lebkuchentiramisu im Glas / Rotweinbirne
Marmoriertes Schokoladenmousse im Glas / Amarenakirsche
Orangen-Crème Brûlée
Marillenknödel / Vanilleeis
Exotischer Fruchtsalat
Auswahl an Bergkäse / Weintrauben

Buffetpreis pro Person...€ 57,00



Individuelle Menus, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie zusammen.

Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

Preise können sich eventuell verändern.

Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an.

Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.

Menükarten im DIN A5 Format, festes Papier, in Farbe, stehend und gefalzt, pro Stück.....€ 3,00

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer

Freiwillige Trinkgelder für Küche und Service nicht inbegriffen

Markus Tschurtschenthaler

Markus Tschurtschenthaler e. K.

Waldhaus Deininger Weiher

Website: www.waldhaus-deiningerweiher.de

E-Mail: info@waldhaus-deiningerweiher.de

Kontakt

Telefon: +49 (0) 8170 / 99 87 00