

Das andere Catering



## Weihnachtsmenü 26. Dezember

Ein festliches Erlebnis in 5 Gängen

### Fingerfood

Rote-Bete-Mousse und Carpaccio  
mit Ziegenkäse, Korinthen und Pinienkernen

### Suppe

Schwarzwurzel mit Kaffee-Öl  
und  
hausgemachte Focaccia

### Vorspeise

Teriyaki Lachs  
mit Preiselbeeren,  
Mole und frittiertem Grünkohl

oder

Gerösteter Radicchio,  
marinierte Linsen, Walnuss-Krokant und  
Stracciatella-Käse mit Vanille-Birnen-Chutney

## **Hauptgang**

Confierte Entenkeule mit Orangen-Sanchopeffer-Jus

24 Stunden geschmorte Kalbsbäckchen mit Zimt-Gremolata

Hirschartgout aus der Keule mit Feigen und Perlzwiebeln

## **Dazu reichen wir**

Serviettenklöße

Kartoffel-Topinambur-Püree

&

Cranberry-Apfel-Rotkohl

Cremiger Zitronenwirsing

## **Vegetarischer Hauptgang**

Serviettenklöße mit Roquefortsoße, Trauben und Wurzel-Spinat

## **Zum süßen Abschluss**

Stephan`s Mango Schnitte

Schokoladen Terrine mit Karamellisierter Ananas und Cashew

Passionsfrucht Schaumkuss

Manuelas Knabbereien

## **Käse**

Exklusive Käseauswahl mit Trauben, Haselnüssen und Quitten-Senf

**+9€**



**6-Gang Menü: 84,00 €**

**6-Gang Menü vegetarisch: 74,00 €**

Gern bieten wir Ihnen auf Anfrage eine ausgewählte Weinbegleitung an.

Zum **Hauptgang** wählen Sie bitte **jeweils eine Gemüse- & eine Sättigungsbeilage**.