



Schröder

Schröder Weihnachtsmenü 1 - Gaumenfreuden für Feinschmecker

Vorspeisen

- Avocadospalten mit Gambas-Salsa
- Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Holunderdressing
- Wildterrinen mit Orangensenf
- Vegetarisch: Kastaniencremesüppchen mit Thymian-Croutons

Hauptgerichte

- Weihnachtliches Ragout vom Hirsch
- Filet vom Wels an Sauce "Grand Marnier" mit Orangenpfeffer auf Fenchelgemüse
- Medaillons vom Schweinefilet an Balsamico-Jus

Vegetarisch

- Spaghetti von Rote Bete mit Kirschtomaten und Avocado-Würfeln
- Pasta mit Rucola und Grana Padano

Beilagen

- Serviettenknödel
- Spätzle oder Tagliatelle
- Wildreis

Salate

- Auswahl von Blattsalaten mit Orangenfilets und Feigen
- Weißkrautsalat mit Walnüssen und Rosinen

Dazu

- Frisches Baguette

Nachspeisen

- Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimt-Sauce
- Glühweinbirne auf Schokoladensauce
- Spekulatius Tiramisu

Preise und Konditionen

Portionen	Vorspeisen	Hauptspeisen	Nachspeisen	Preis pro Person
< 30	Individuelles Angebot			
30 - 59	3 aus 4 Sorten	2 von 3 Sorten	2 aus 3 Sorten	24,40 €
> 60	4 Sorten	3 Sorten	3 Sorten	23,90 €

Für Genießer haben wir eine attraktive Auswahl feiner Weiß- und Rotweine vorbereitet.