

GROTHENNS

GASTHAUS

Unsere Menüvorschläge & Buffetvariationen zur Weihnachtszeit

Sehr verehrte Gäste,

wir hoffen, dass Ihnen unsere
Menüvorschläge & Buffetvariationen zusagen.

Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie in aller Ruhe
Ihre persönliche Menüfolge aus.
Selbstverständlich können die Vorschläge auch beliebig
nach Ihren Vorstellungen variiert werden.

Bitte wählen Sie pro Gesellschaft nur eine Menüfolge
und beachten Sie, dass aus den Vorschlägen nicht
à la carte gewählt werden kann.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und
freuen uns auf Ihren Besuch.



Ihre Familien Brüns & Weber
sowie alle Mitarbeiter

GROTHENNS

GASTHAUS

MENÜVORSCHLÄGE

I. Hochzeitssuppe "nach Ur-Omas Rezept"

Schweinefilet im Kräutermantel
Putenschnitzel
Rinderroulade
Bratensauce, Sauce Hollandaise
bunte Gemüseauswahl
Salzkartoffeln, Kroketten
Salatauswahl

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen

Preis pro Person
46,50 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 43,50 €)

II. Hochzeitssuppe "nach Ur-Omas Rezept"

Schweinefilet im Kräutermantel
Barbarie Entenbrust
Hirschragout
Bratensauce
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Salzkartoffeln, Kroketten

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Preis pro Person
47,50 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 44,50 €)



GROTHENNS

GASTHAUS

MENÜVORSCHLÄGE

III. Kürbiscremesuppe

Rehrücken
Hirschragout
Wachholderrahmsauce
Preiselbeeren, Pfifferlinge
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen



Preis pro Person
51,00 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 48,00 €)

IV. Kürbiscremesuppe

Ente im Ganzen gebraten
Grand Marniersauce
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahne

Bratapfel an Vanillesauce
und weihnachtlichem Eis

Preis pro Person
45,50 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 42,50 €)

GROTHENNS

GASTHAUS

MENÜVORSCHLÄGE

V. Hochzeitssuppe "nach Ur-Omas Rezept"

Gänsebraten
Grand Marniersauce
Rosenkohl, Apfelrotkraut
Salzkartoffeln, Kartoffelklöße
Eisbergsalat mit Mandarinen-Sahne

Bratapfel an Vanillesauce
und weihnachtlichem Eis

Preis pro Person
50,00 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 47,00€)



GROTHENNS

GASTHAUS

BUFFETVARIATIONEN

Adventsschmaus

kleine Antipasti-Auswahl
Mozzarella-Tomate mit Basilikum und Balsamico Dressing
geräucherter Lachs mit Limetten-Creme-Fraîche auf Rösti
Forellenfilet

Salatauswahl

Garnelen im Backteig mit Aioli

Barbarie Entenbrust
Putenschnitzel
Rinderrouladen
Bratensauce, Grand Marniersauce

Gemüseauswahl, Apfelrotkohl
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten

Käseauswahl

Baguette, Vollkornbrot, Butter

Mousse au chocolat, Eiscreme mit heißen Pflaumen

ab 25 Personen

Preis pro Person

47,00 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 3,00 pro Pers.)



GROTHENNS

GASTHAUS

BUFFETVARIATIONEN

Winterzauber

Antipastivariation
Cherrytomaten-Mozzarellakugel-Basilikum-Salat

Forellenfilet, geräucherter Lachs
Graved Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

Salatauswahl

Kräutergarnelen auf Bandnudeln
Lachsfilet an Krustentiersauce

Schweinefilet im Kräutermantel
Roastbeef im Stück gebraten
Barbarie Entenbrust

Bratensauce, Grand Marniersauce

Gemüseauswahl, Apfelrotkohl
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Käseauswahl

Baguette, Vollkornbrot, Butter

Zimtmousse, Bratapfel, Vanillesauce
Eisvariationen mit heißen Pflaumen

ab 25 Personen
Preis pro Person

51,00 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 3,00 pro Pers.)

