

GROTHENNS

Gasthaus seit 1901

Unsere Menüvorschläge & Büffetvariationen zur Weihnachtszeit

Sehr verehrte Gäste,

wir hoffen, dass Ihnen unsere
Menüvorschläge & Büffetvariationen 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.

MERRY
CHRISTMAS

Ihre Familien Brüns & Weber
sowie alle Mitarbeiter

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Service (Stand 11/2021)

GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

MENÜVORSCHLÄGE

I. Hochzeitssuppe "nach Ur-Omas Rezept"

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

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Preis pro Person

34,00 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 31,00 €)



II. Hochzeitssuppe „nach Ur-Omas Rezept“

Maispoulardenbrust
Roastbeef im Stück gebraten
Bratensauce, Sauce Hollandaise
bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkraut
Salzkartoffeln, Rösti
Salatauswahl

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen

Preis pro Person

36,50 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 33,50 €)

GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

MENÜVORSCHLÄGE

III. Pilz-Cappuccino-Süppchen

Steaks vom Schwein
Barbarie Entenbrust,
Hirschmedaillons im Speckmantel
Wachholderrahmsauce
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Salzkartoffeln, Kroketten

Vanilleeis auf Beerenragout
mit Mousse au chocolat

Preis pro Person
37,50 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 34,50 €)



IV. Rinder Consommé mit Gemüseeinlage

Rehrücken
Hirschmedaillons im Speckmantel
Wachholderrahmsauce
Preiselbeeren, Pfifferlinge
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse
auf Beerenfruchtspiegel

Preis pro Person
41,50 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 38,50 €)

GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

MENÜVORSCHLÄGE

- V. Cremesuppe von Karotte & Ingwer
mit frischer Petersilie

Ente im Ganzen gebraten
Grand Marniersauce
Apfelrotkraut, Rosenkohl
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
Eisbergsalat mit Mandarinsahne

Bratapfel auf Vanillesauce
mit Nougat-Krokant-Eis

Preis pro Person
35,00 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 32,00 €)



- VI. Rosenkohlsüppchen

Gänsebraten
Grand Marniersauce
Rosenkohl, Apfelrotkraut, Bratapfel
Salzkartoffeln, Kartoffelklöße
Eisbergsalat mit Mandarinsahne

Weihnachtliche Dessertvariation

Preis pro Person
37,50 €

(ohne Suppe oder ohne Dessert 34,50 €)

GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

BÜFFETVARIATIONEN



Adventsschmaus

Honigmelone mit ital. Landschinken
Mozzarella-Tomate mit Basilikum und Balsamicodressing

geräucherter Lachs mit Limetten-Creme-Fraîche auf Rösti
Forellenfilet, Matjesvariation

Salatauswahl

Garnelen im Backteig mit Aioli

Barbarie Entenkeule
Schnitzel vom Schwein
Rinderrouladen
Bratensauce, Grand Marniersauce

Gemüseauswahl, Apfelrotkohl
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Knödel

Käseauswahl

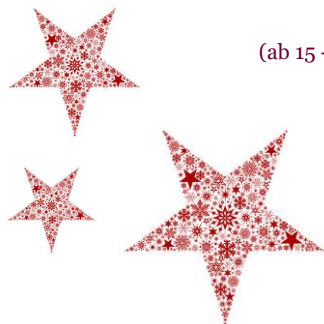
Baguette, Vollkornbrot, Butter

Mousse au chocolat, Eiscreme mit heißen Pflaumen

ab 25 Personen
Preis pro Person

33,00 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Pers.)



GROTHENN'S

Gasthaus seit 1901

BÜFFETVARIATIONEN

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

Tiramisu, Bratapfel, Vanillesauce
Eisvariationen mit Zimtpflaumen

ab 25 Personen
Preis pro Person

39,00 €

(ab 15 - 25 Pers. berechnen wir einen Aufpreis von € 2,00 pro Pers.)

