

Weihnachtsmenüs & Buffets 2018

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen unten stehende Speisen zu Ihrer Weihnachtsfeier an. Bitte wählen Sie Ihr Wunschmenü oder Buffet aus. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet. Wir freuen uns auf Ihre Feier bei uns auf dem Drachenfels.

Weihnachtsmenü I

Auf dem Tisch eingedeckt

Raffinierte Dip-Auswahl mit Limonen-Aioli,
Curry-Mango-Creme & Paprika-Tomaten-Creme

Französische und Italienische Brotspezialitäten

Vorspeise

Gebackener Ziegenkäse mit Lavendelhonig auf Rote-Bete-Carpaccio,
dazu ein Reibekuchenplätzchen mit Apfel-Speck-Topping

Hauptgang

Gänsebrust mit Cranberry-Rotweinsauce,
serviert mit Serviettenknödel und Blaukraut

Dessert

Lebkuchen – Mousse au chocolat
mit Salzkaramellsegel

57,00 € netto

Weihnachtsmenü II

Auf dem Tisch eingedeckt

Raffinierte Dip-Auswahl mit Limonen-Aioli,
Curry-Mango-Creme & Paprika-Tomaten-Creme

Französische und Italienische Brotspezialitäten

Vorspeisenvariation

Marinierter Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan

Tranchen von der geräucherten Entenbrust auf marinierten Belugalinsen

Wildschweinterrine

Zwischengang

Seeteufelbäckchen auf weihnachtlichem Risotto

Hauptgang

Filet vom Eifelrind, zart rosa, mit Sauce Cartier,
serviert mit Rosmarin-Kartoffel-Plätzchen und Variation von Wintergemüse

Dessertvariation

Glühwein Panna Cotta mit Beerenschaum

Espresso-Biskuitcreme mit marinierten Amaretto-Kirschen

82,50 € netto

Weihnachtsbuffet I

Kalte Spezialitäten | Vorspeisen

Winterliche Salatbar mit frischen Blattsalat, frische, Gartengemüse, gerösteten Croutons, Speckwürfeln und karamellisierten Nüssen, dazu Balsamico-Vinaigrette, Himbeervinaigrette & Honig-Senf-Dressing

Apfel-Sellerie-Salat mit Walnuss

Karottensalat mit Ahorn-Orangen-Chili-Marinade

Carpaccio von der Roten Beete mit Schafskäse

Auswahl von verschiedenen Pasteten und Terrinen mit Sauce Cumberland

Schlosserbuben im Speckmantel

Kölsches Plätzchen, kleines Reibeküchlein mit einem Speck-Apfeldip obendrauf

Matjesröllchen gefüllt mit Preiselbeersahne auf Apfelscheibchen

Raffinierte Dip-Auswahl mit Limonen-Aioli,
Curry-Mango-Creme & Paprika-Tomaten-Creme

Gemischte Butterauswahl, wie z.B. Kräuter-, Paprika-, Limonen- und Salzbutter

Französische und Italienische Brotspezialitäten

Heiße Spezialitäten | Hauptgerichte

Französische Flugentenbrust mit Orangen-Mandelcremesauce

„Chrismeschlegel“ Zarter Schweineschinken
eingelegt in Honig, Nelken, frische Vanille und Zimtstangen,
knusprig gebraten und serviert mit Apfelrahmsauce

Fangfrische Fjord-Forelle mit Orangensauce

Kartoffelklöße

Butterweinspätzle mit frischen Kräutern und Weißwein

Weihnachtliches Kartoffelgratin

Frischer Rotkohl mit Apfelstückchen, Lorbeerblättern und Glühwein

Variation von Wintergemüse
Rosenkohl, Broccoli, Prinzessbohnen,
geschwenkt in Schmalz mit roten Zwiebeln und verfeinert mit Haselnussbutter

Dessert

Lebkuchen – Mousse au chocolat – im Gläschen

„Dom – Schmaus“ – Gemischte Waldfrüchte mit Vanillequark – im Gläschen

60,00 € netto

Weihnachtsbuffet II

Kalte Spezialitäten | Vorspeisen

Winterliche Salatbar mit frischen Blattsalat, frische, Gartengemüse, gerösteten Croutons, Speckwürfeln und karamellisierten Nüssen, dazu Balsamico-Vinaigrette, Himbeervinaigrette & Honig-Senf-Dressing

Gebackener Ziegenkäse auf Rucola Salat mit Tranchen von der Rotweinbirne

Pilzsalat „Piemont“ mit Steinpilzen, Pfifferlingen, gebratenen Speckstreifen an Trüffel-Öl Dressing

Italienischer Pastasalat mit Kirschtomaten, Rauke, italienischer Salami und Parmesanspäne an Honig-Zitronen-Olivenöl Dressing

Getrüffelte Perlhuhnerrine mit Schalloten, Cognac und Wachholderbeeren

Traitteur Terrine von Wildschwein und Pflaumen auf Kräutersauce

Gemischte Fischvariationen mit gebeiztem Lachs, frischen Eifelforellen (geräuchert mit Buchenmehl), Heilbutt und Krabben, dazu Kurkumacreme, Sahnemeerrettich und Limettendipp

Thunfisch mit Pfefferkruste und Tomaten-Koriander-Salsa

Kleines Medaillon vom rosa gebratenem Rinderfilet, gebraten mit Himbeergelee und Creme Fraiche an gefüllten Aprikosen mit Beerenschaum

Reibekuchenplätzchen mit geräuchertem Lachs und Zitronen –Creme Fraiche

Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust mit Melonenmousse – auf weißem Gourmet-Snacklöffel

Raffinierte Dip-Auswahl mit Limonen-Aioli, Curry-Mango-Creme & Paprika-Tomaten-Creme

Gemischte Butterauswahl, wie z.B. Kräuter-, Paprika-, Limonen- und Salzbutter

Französische und Italienische Brotspezialitäten

Heiße Spezialitäten | Hauptgerichte

„Rehrücken Paris“ – Rehwild aus der Eifel, an Apfelrahm und Beerenmousse

Gänsebrust, knusprig gebraten an Orangensauce

„Lotte a l'armoricaine“ Fangfrischer Seeteufel in heißer Butter mit Öl gebraten, mit Cognac übergossen, flambiert und mit Tomaten, Knoblauch, kleingehackten Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Brühe, Weißwein und Cayennepfeffer gedünstet

„Mandelcremekartoffeln“ – frische Premium Kartoffeln mit einer Mandelcremesauce

Serviettenknödelscheiben mit Waldpilzrahm

Hausgemachte Kürbis-Ravioli in Salbeisauce

Parmesan-Rosmarin-Polenta

Tomaten-Fenchel-Gemüse

Prinzessbohnen im Speckmantel gebraten

Frischer Rotkohl mit Apfelstückchen, Lorbeerblättern und Glühwein

Dessert

„The Cheesecake Factory“

Genießen Sie unseren famosen Cheesecake mit leckeren Toppings (Beeren in weißer Schokolade, New-York-Style mit Frucht-mousse, M&M's, DeRuijter Sprinkles, frische marinierte Erdbeeren, Passionsfruchtcreme, Zartbitterganache, Himbeeren, etc.)

Epresso Biskuitecreme mit Mascarpone, marinierten Amaretto Kirschen und verfeinert mit Kaluha – im Gläschen

Trio de Mousse – Mousse au chocolat, Mousse au vanille und Mousse au noisette, mi dekorativem Topping – im Gläschen

Glühwein – Panna Cotta mit Beerenschaum – auf Tellerchen

85,50 € netto