

**Unsere Weihnachtsmenüs und Buffets  
2022**



**für Gaststätte & Schwanen-Saal**

## Weihnachtsmenüs - ab 10 Personen

### Menü „Brauer-Weihnacht“

I.

Frischer Ackersalat im Beerendressing

Mit heißen Speckcroûtons

II.

Würziger Krustenbraten in Dunkelbiersauce

Speckwirsing und Brezelknödel

III.

Parfait vom Schokoladen-Brownie mit Glühweinäpfeln

**Pro Person € 36,-**

(A1, A3, C, F, G, I, K)

### Menü „Nikolausi“

I.

Kräftige Ochsenschwanzsuppe mit Grießklösschen

II.

Geschmorte Gänsebrust

In Maronenjus

Punschrotkohl und Kartoffelkloß

III.

Cremige Lebkuchenmousse mit eingelegter Mango

**Pro Person € 39,-**

(A1, A3, C, D, F, G, I, K)

## Menü "Seligenstädter Weihnacht"

I.

Räucherlachs-Carpaccio

In Limettenvinaigrette

Kräutergurken

II.

Winterliches Hühnersüppchen mit Koriander und Spinat

III.

Odenwälder Roastbeeftranchen

Im Gewürzjus

Rosenkohlpürée und Kartoffelgratin

IV.

Cassis-Mousse mit gebrannten Mandeln und Vanilleeis

Pro Person € 48,00

(A3, C, F, G, I, K)

## **Weihnachtliche Buffets**

**Ab 20 Personen**

### **Weihnachtsbuffet „am Main“**

Baguette und Bauernbrot mit Kräuterquark und Butter

Heisser Zwiebelkuchen

Kleines vegetarisches Salatbuffet mit 2 angemachten, 2  
Gemüsesalaten und Blattsalat mit Dressing

\*\*\*

Geschmorte Weihnachtsgans in eigener Bratenjus

Pfeffer-Spießbraten in Biersauce

Pfannkuchen mit Frischkäse-Pilzfüllung

Kartoffelklöße

Butterspätzle

Rotkohl und Rahmgemüse

\*\*\*

Rustikale Käsevariation

Gebackene Apfelringe und Vanillesauce

Schoko-Rum-Mousse mit Heidelbeeren im Weckglas

**Pro Person € 55,00**

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

## Weihnachtsbuffet „unterm Weihnachtsbaum“

Bauernbrot, Schmalz

Kleines Salatbuffet mit 5 angemachten Salaten

Blattsalat und Dressing

Eingelegtes von Käse, Gemüse und Braten

\*\*\*

Kräftige Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons (vegetarisch)

\*\*\*

Geräucherter heißer Prager Schinken in dunkler Biersauce

Rahmgulasch von der Pute

Vegetarisches Kichererbsen-Bohnen-Curry mit Kokos

Maronenwirsing und Rübchengemüse

Semmelknödel

Gebratene Bandnudeln

\*\*\*

Bayerische Crème

Vanilleeis und Heiße Himbeeren

Exotischer Fruchtsalat

Pro Person € 44,50

(A1, A3, C, D, E, F, G, I, K)

## Weihnachtsbuffet „Rhein-Main“

„Grie Soß“ Schmaus mit gekochten Eiern  
und kaltem Aufschnitt von Rippchen und Rindfleisch

Kleines Käsefondue mit Speck und Brot  
Zwiebelkuchen

Butternut Kürbissuppe mit Steirer Kernöl

Ganzer Weihnachtstruthahn mit Maronen und Burgunder

Fjordlachs mit Lauchzwiebeln

Vegetarische überbackene Winterkartoffeln mit Blattspinat

Weihnachtliches Gemüse

Kartoffelpürée mit Röstzwiebeln

Gerstenpfanne

Glühweincrème mit geschmorten Äpfeln

Schokoladenmuffin mit Zimt-Amarettosauce

Maronen-Halbgefrorenes

Pro Person € 52,00

(A3, C, D, E, F, G, I, K)