



Events ,
Booking ,
Locations ,
& *Artwork* .

HOLZKRANICH „BAVARIAN CHRISTMAS“

Aperitif

heißer Bratapfelspritz (mit Alkohol)
oder
heißer Apfel (alkoholfrei)

Suppe

Kürbis-Ingwer-Suppe
oder
klare Griesnockerlbrühe

Bavarian Fingerfood

kleine klassisch gemischte Brotzeitplatte
eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten (Streichwurst, Kreiner, Pfefferbeißer usw.) und verschiedenen Käsesorten (St. Albray, Bavaria Blue, Schafskäse, verschiedenen Weichkäse und Hartkäse)

zusätzlich wählbar

Antipastiplatten – vegetarisch
ingelegte Zucchini, Paprika, Champignons, Peperdews, Oliven Feta

Hauptgang

Schweinebraten mit Knödeln und Rotkohl
oder
Tagliatelle mit Lachs und Sahnesauce
oder
Knödel oder Tagliatelle an Rahmschwammerl (vegetarisch)

Dessert

Schoko Malheur
Schokoladendessert mit flüssigem Kern an Himbeeren und Sahne, gedeckt mit Puderzucker
oder
Himbeertraum
Himbeermousse unter Sahnejoghurt im Weckglas gedeckt mit kandiertem Rohrzucker und einem frischen Minzblatt
oder
Crème brûlée
klassische französische Cremespeise mit karamellisierter Zuckerdecke

Menüpreis

ohne Antipasti: 32,90 Euro pro Person
mit Antipasti: 35,90 Euro pro Person