

Variante: „Verrücktes Christkind“

Vorspeisen

Naaser Schafskäseterrine auf Basilikumpesto
Lachs und Forelle aus der Kulmer Räucherei mit Dillsenf
Vulkanlandschinken mit hausgemachtem Chutney und Kren

Salate vom Buffet mit feinen Ölen und Marinaden

Suppen

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Kräuterfrittaten
oder
Cremiges Kartoffelsüppchen mit Knoblauchcroutons

Hauptspeisen

Rinderbraten vom Bio-Styriabeef auf Reduktion
vom Zweigelt vom Thaller mit geschmorter Birne
und
Steirisches Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat
und
Zanderfilet gegrillt mit brauner Butter dazu frische Kräuter
und Wurzelgemüsebeet
und
Steirischer Kürbiskernpolenta mit geschmolzenen Tomaten

Beilagen

Knuspriges Kartoffelgebäck, Hausgemachtes Apfel-Rotkraut,
Gedämpfter Zitronenreis

Desserts

Zimt-Joghurtterrine im Baumkuchenmantel
Birnenstrudel mit Dörripflaumen und Marzipan
Zotter-Schokoladenmousse im Glas

Weihnachtliches Gebäck

Menüpreis inkl. Gedeck vom Buffet € 42,00 pro Person (ab 20 Personen)
Menüpreis inkl. Gedeck serviert € 52,00 pro Person

Variante: „Thank god it’s christmas“

Vorspeisen

Naaser Schafskäseterrine auf Basilikumpesto
Lachs und Forelle aus der Kulmer Räucherei mit Dillsenf
Vulkanlandschinken mit hausgemachtem Chutney und Kren

Salate vom Buffet mit feinen Ölen und Marinaden

Suppe

Cremiges Kartoffelsüppchen mit Knoblauchcroutons

Warme Vorspeise

Wolfsbarschfilet auf italienischen Risotto und Winterwirsing

Zwischengericht

Geeiste Limone mit Wodka

Hauptgericht

Kalbsfilet auf Reduktion vom Zweigelt vom Thaller
mit Kartoffelküchlein und Möhrchen

oder

Norwegisches Lachsfilet auf getrüffelter Creme
mit Gemüsejulienne und Safrankartofferl

oder

Steirische Polentanockerl auf Rote-Beete-Relish und Meerrettichschaum

Dessert

Zimt-Joghurtterrine im Baumkuchenmantel
Birnenstrudel mit Dörripflaumen und Marzipan
Zotter Schokoladenmousse im Glas

Gut gereifter Käse mit Trauben und Walnüssen

Menüpreis 8-gängig € 68,00 pro Person
Menüpreis 6-gängig (ohne Zwischengang und warmer Vorspeise)
€ 59,00 pro Person



Variante: „Sinnliche Weihnachten“

Vorspeisen

Naaser Schafskäseterrine auf Basilikumpesto
Lachs und Forelle aus der Kulmer Räucherei mit Dillsenf
Vulkanlandschinken mit hausgemachtem Chutney und Kren

Fondue mit Gemüsebouillon oder Kokos-Hühnersüppchen mit Zitronengras

Österreichisches Rinderfilet vom Jungstier
Steirische Hühnerbrust oder Schweinefilet vom Vulkanlandschwein
Garnelen und Streifen vom Lachsfilet
Knackiges Gemüse mit Keimlingen
Basmatireis und Ofenkartoffeln
Potpourri vom Gemüse der Saison mit Tofu
Champignons

Feine Saucen zum Dippen von Süß bis Scharf

Desserts

Zimt-Joghurtterrine im Baumkuchenmantel
Birnenstrudel mit Dörrpflaumen und Marzipan
Zotter-Schokoladenmousse im Glas

Menüpreis inkl. Gedeck vom Buffet € 42,00 pro Person (ab 20 Personen)
Menüpreis inkl. Gedeck serviert € 52,00 pro Person



Variante: Weihnachtliche Tafelspitz Tradition

Vorspeisen

Naaser Schafskäseterrine auf Basilikumpesto
Lachs und Forelle aus der Kulmer Räucherei mit Dillsenf
Vulkanlandschinken mit hausgemachtem Chutney und Kren

Salate vom Buffet mit feinen Ölen und Marinaden

Suppe

Kräftige Tafelspitzsüppchen mit Kräuterfrittaten

Hauptgericht

Tafelspitz vom Bio-Styria-Beef mit Wurzelgemüse
im Topf serviert

Beilagen

Blattspinat, Röstkartoffeln, Semmelkren, Schnittlauchsaucen
portioniert in kleinen Schälchen zum Selber anrichten

Desserts

Zimt-Joghurtterrine im Baumkuchenmantel
Birnenstrudel mit Dörripflaumen und Marzipan
Zotter-Schokoladenmousse im Glas

Menüpreis inkl. Gedeck vom Buffet € 42,00 pro Person (ab 20 Personen)

Menüpreis inkl. Gedeck serviert € 52,00 pro Person