



Weihnachtsfeiern im Restaurant Schloss Niederweis



Sie suchen nach dem passenden Rahmen für Ihre
Weihnachtsfeier?

Gönnen Sie sich mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Ihrer Firma, Ihrer Abteilung, Ihrem Verein oder Verband dieses Jahr eine schöne WEIHNACHTSFEIER.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit phantasievollen Menüs und erfüllt Ihnen jeden noch offen stehenden kulinarischen Wunsch. Besonders empfehlen möchten wir Ihnen zur Weihnachtsfeier:



Das Menü für Ihre Feierlichkeit wird nur einheitlich serviert!

**BITTE ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR EINE GEMEINSAME
MENÜAUSWAHL!**

Weihnachtsmenü I

*Schaumsüppchen von der Kastanie
mit Croutons und Creme Fraîche*

*Am Stück gebratener Milchkalbsrücken
auf glaciertem Rosenkohl und Kartoffelpüree
und Jus*

*Marzipanschnitte mit Zimteis
und eingelegten Waldbeeren*

34 €

Weihnachtsmenü II

*Törtchen von Räucherforelle
mit Rote Bete, Kaviar und Kresse*

*Rosa gebratene Entenbrust an Balsamico- Kirschen
mit Wirsing, Selleriecreme und Kartoffelkrapfen*

*Crème brûlée
mit Tonkabohne und Mandarineneis*

39 €



Weihnachtsmenü III

*Gebeizter Lachs mit Weihnachtlichen Gewürzen
auf Apfel- Staudenselleriesalat und Meerrettichmousse*

*Parmesansüppchen
mit Trüffelöl und Chilisalami*

*Brust und Keule von der Freilandente
auf Rotkohl, Orangensoße und Kartoffelkloß*

*Mürbeteig- Apfeltörtchen
mit Mandelknusper und Rum- Rosineneis*

42 €

Weihnachtsmenü IV

*Roulade von Entenbrust
mit Dörrobstkompott und Karottencreme*

*Cremesuppe vom Süßmais
mit Schmand und Popcorn*

*Rosa gebratener Hirschrücken, Wachholderjus
auf Spitzkohlgemüse, Selleriecreme
dazu geschabte Spätzle*

*Mokka Parfait mit Sambuccasoße
und Karamelleis*

42 €



Weihnachtsmenü V

*Entenleberparfait mit Trüffel
mit Birnencreme und Brioche*

*Gebratene Schnitte vom Heilbutt
Petersilienwurzel und Spinatschaum*

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Kernöl*

*Rücken vom Angus Rind
Pfeffersoße
auf Speckböhnchen und Kartoffelgratin*

*Kokoscreme mit Gewürzorange
weißes Schokoladeneis und Zuckerhippe*

49 €

Weihnachtsmenü VI

*Tatar vom Sashimi Thunfisch
mit Avocado und Wasabiknusper*

*Gebratene St. Jakobsmuscheln
auf Curry- Kürbis und Limonenschaum*

*Tranche vom Rinderfilet an Trüffeljus
mit gebratener Gänseleber, glacierter Spitzkohl und Kartoffelmousselin*

Variation von der Zartbitterschokolade

€ 55



Weihnachtsbüffet

ab 30 Personen

*Feldsalat mit Kartoffel-Speckvinaigrette und Croutons
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Remouladensoße
Räucherfischspezialitäten mit Meerrettich
Terrine und Roulade von Edelfischen
Jägerpastete mit Dörrobst
Rosa Roastbeef und Eifeler-Schinken
Galantine und geräucherte Entenbrust an Preiselbeeren
Eingelegte Grillgemüse mit altem Balsamico
Entenleberparfait mit Gewürzbirne*

*Kartoffel- Tobinambursuppe, Consommé vom Ochschwanz
Parmesansuppe, Maronensuppe, weiße Tomatensuppe*

*Geschmorte Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelkloß
Streifen vom Schweinefilet mit Rosenkohl und Waldpilzrahm, Spätzle
Gebratene Zanderfilets auf Rahmsauerkraut und Röstkartoffeln
Sanft geschmorte Ochsenbäckchen mit Bäckerinkartoffeln und Rahmkohlrabi
Lasagne von Strauchtomaten und Parmesan*

*Zweierlei von der belgischen Schokolade
Schnitte von Lebkuchencreme mit eingelegten Beeren
Apfelküchlein mit Vanillesoße
Obstcockail von Zitrusfrüchten
Tonkabohnen- Creme Brûlée*

ab 39 €

(Büffetvorschlag! Stellen Sie sich Ihr Büffet selbst zusammen!)

Falls Sie zusätzlich Anregungen wünschen, lassen wir Ihnen gerne weitere Menü- und Büffetvorschläge zukommen.



Hinsichtlich eines schönen und ansprechenden Unterhaltungsprogramms unterbreiten wir Ihnen auf Wunsch gerne ein Angebot im Rahmen eines vorgegebenen Budgets.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Informationen unser Haus schmackhaft gemacht zu haben und würden uns sehr freuen, Ihnen, Ihren Freunden und Kollegen einige schöne Stunden bei uns auf Schloss Niederweis bereiten zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen

*Sandra & Sebastian Poss
und alle Mitarbeiter*

*Restaurant Schloss Niederweis
Hauptstraße 9
54668 Niederweis*

*Tel.: 06568/9696 450
E-Mail: kontakt@schloss-niederweis.de
Web: www.schloss-niederweis.de*

Alle Preise in Euro (€) incl. MwSt. und Bedienung.