



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 MIT IHRER GESELLSCHAFT FÜR
EINE GEMEINSAME MENÜAUSWAHL!**

Weihnachtsmenü I

*Rosa gebratene Entenbrust mit Gewürzen
an kleinem Kartoffel- und Feldsalat
Kartoffelchips*

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

*Lebkuchencreme mit Zimteis
und Punschfrüchten*

36 €

Weihnachtsmenü II

*Räucherlachstatar
auf gebackenem Reibekuchen
mit Gurkenschmand*

*Parmesansüppchen
mit Trüffelöl und Chilisalami*

*Poulardenbrust & Garnele
mit zweierlei Erbse und Kartoffelkrapfen*

*Bratapfel mit Marzipan
an Vanillesoße und Eis*

39 €



Weihnachtsmenü III

*Terrine vom Kaninchen
auf mariniertem Waldpilzsalat
und Karottencreme*

*Schaumsuppe von Marone
mit Schmand und Brotcroutons*

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

*Mokka Parfait mit Sambuccasoße
und Tonkabohneneis*

41 €

Weihnachtsmenü IV

*Entenleberparfait mit Trüffel
Birnecreme und Brioche*

*Gebratener Bachsaibling
auf Rahmwirsing und Schnittlauchsoße*

*Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Kernöl*

*Rücken vom Angus Rind
Pfeffersoße
auf Speckböhnchen und Kartoffelgratin*

*Creme und Eis von Mandarine
mit Joghurtmousse*

49 €



Weihnachtsbüffet
ab 30 Personen

*Feldsalat mit Kartoffel-Speckvinaigrette und Croutons
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Remouladensoße
Feine Kalbsterrine mit Waldpilzen
Räucherfischspezialitäten mit Meerrettich
Rosa Roastbeef und Eifeler-Schinken
Geräucherte Entenbrust an Preiselbeeren und Selleriesalat
Eingelegte Grillgemüse mit altem Balsamico
Entenleberparfait mit Gewürzbirne
Auswahl verschiedener Rohkost- und Blattsalaten
Rustikale Brotauswahl mit verschiedenen Dips*

*Geschmorte Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffelkloß
Burgunderbraten, Kartoffelgratin und Gemüse
Streifen vom Schweinefilet mit Rosenkohl und Waldpilzrahm, Spätzle
Rosa gebratene Rinder –Hochrippe am Büffet tranchiert
Gebratene Zanderfilets auf Rahmsauerkraut und Röstkartoffeln
Lasagne von Strauchtomaten und Parmesan*

*Zweierlei von der belgischen Schokolade
Schnitte von Lebkuchencreme mit eingelegten Beeren
Marzipanschnitte mit Rumrosinen
Apfelküchlein mit Vanillesoße
Obstcocktail von Zitrusfrüchten*

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.