

Horner Herbst

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Suppe vom Hokkaidokürbis
mit gerösteten Kürbiskernen
Feldsalat mit Kartoffel- Speckdressing
und Croutons
Frischer Rotkohlsalat mit Walnüssen
und Äpfeln
Auswahl von Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich
und Honig-Senf-Dill-Sauce

Warme Speisen:

Zartes Schweinefilet
mit Pfifferling-Rahm Sauce
Rinderroulade " Hausfrauen Art"
gefüllt mit Speck, Zwiebel,
Gewürzgurke und Senf
Herbstliche Gemüseauswahl, Kartoffelstampf
und Rösti

Aus unser Patisserie:

Bayrisch Creme auf Zwetschgen Kompott

ab 50 Pers.	21,50 € p.P
ab 20 Pers.	24,00 € p.P
unter 20 Pers.	26,00 € p.P

Weihnachten 1

ab 20 Personen

Vorspeisen:

Auswahl von Räucherfischen
 mit Sahnemeerrettich
 und Honig-Senf-Dill-Sauce
 Westfälischer Knochenschinken
 mit Melone
 Knackige Blatt und Rohkostsalate mit Dressing
 Croutons und gerösteten Kernen

Warme Speisen:

Geschmorter Rinderbraten "Förster"
 in Pfifferlingsauce gebratenen Serviettenklöße
 und Rahmwirsing
 Hähnchenpfanne "Südsee" mit Sahne
 Früchten in leichter Currynote und
 mit Käse überbacken, dazu Butterreis

Aus unser Patisserie:

Bratapfelmousse
 Glühwein Pannacotta

ab 50 Pers.	21,50 € p.P
ab 20 Pers.	24,00 € p.P
unter 20 Pers.	26,00 € p.P

Weihnachten 2

ab 20 Personen

Vorspeisen und Salate:

Waldorfsalat mit Apfel
 Sellerie, Nüssen und Mayonnaise
 Bulgursalat mit Paprika, Zucchini, Zitrone
 und viel frischer Petersilie, abgeschmeckt
 mit weihnachtlichen Gewürzen und Rosinen
 Rosa gebratenes Roastbeef
 kalt aufgeschnitten mit hausgemachter
 Remouladensauce und Mixed Pickles

Warme Speisen:

Hirschgulasch in kräftiger Rotweinsauce
 mit Früchten des Waldes und Preiselbeeren
 dazu Spätzle und Rosenkohl
 Gänsebraten von Brust und Keule
 in Beifußsauce dazu Kartoffelklöße
 und hausgemachten Apfelrotkohl

Aus unser Patisserie:

Marzipanmousse
 Spekulatiuscreme
 Beschwipste Rote Grütze

ab 50 Pers.	26,00 € p.P
ab 20 Pers.	28,00 € p.P
unter 20 Pers.	30,00 € p.P