



★ FRANNZ' WEIHNACHTSMENÜ ★

FRANNZ
ESSEN & TRINKEN IM
AUSSCHANK
DER ALTEN BRAUEREI



★ WEIHNACHTSBUFFET 1 ★

Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce
Hausgemachter Berliner Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
Kleine Wiener Würstchen und Partybouletten mit Ketchup und Senf
Bunter, knackiger Salat der Saison an hausgemachtem Balsamicodressing
Auswahl von hellem und dunklem Brot, Gänseschmalz, Butter



Steinpilzrahm-Süppchen



Knusprige Gänsekeulen

Apfelrotkohl

Deftiger Grünkohl

Kartoffelklöße mit brauner Butter

Wildrahmgulasch mit Pilzen und Serviettenknödeln

Gebratener Lachs mit Sesamkruste auf Blattspinat

Kräuterkartoffeln

Gnocchis mit Walnüssen und roter Pestosahne



Rosmarin-Panna-Cotta mit Bratapfelkompott

Zimtmousse

Christstollen und Kuchenauswahl

28,50 € pro Person

Unsere Buffets sind für Gruppen ab 30 Personen. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir gern nach Absprache.
Alle Preise verstehen sich **zzgl. der gesetzlichen MwSt.**



★ WEIHNACHTSBUFFET 2 ★

Räucherfischauswahl

Tomate-Mozzarella „Caprese“

Rinderfiletcarpaccio mit Olivenöl und Parmesan

Schlesisches Häckerle „Matjestatar“

Feldsalat mit Granatapfelkernen an hausgemachtem Balsamicodressing

Auswahl von hellem und dunklem Brot, Gänseschmalz, Butter



Altdeutsches Petersilienwurzelsüppchen



Gebratene Entenbrust mit Orangensauce

Deftiger Grünkohl

Apfelrotkohl

Kartoffelklöße mit Brauner Butter

Riesengarnelen gebraten in fruchtiger Tomaten-Knoblauchsauce

Saftiges Schweinefilet im Haselnussmantel mit Romanesco-Röschen

Gebutterte Spätzle

Kräuterkartoffeln

Bandnudeln mit Walnuss-Petersilien-Pesto und Ziegenkäse



Bratapfel mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Mascarpone-Lebkuchencreme im Gläschen

Auswahl erlesener Käsesorten aus Frankreich, mit Obstgarnitur

30,50 € pro Person

Unsere Buffets sind für Gruppen ab 30 Personen. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir gern nach Absprache.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.



★ WEIHNACHTSBUFFET 3 ★

Tomaten-Avocado-Salat mit schwarzen Oliven und Fetakäse

Vitello Tonato

Antipasti in Olivenöl

Waldorfsalat mit Orangen

Meeresfrüchteraigout mit roter Pestosahne

Auswahl von hellem und dunklem Brot, Gänseschmalz, Butter



Hühnereintopf mit Wurzelgemüse



Knusprige Gänsekeulen

Rosenkohl

Apfelrotkohl

Saftiger Schweinebraten an Backpflaumen Sauce

Kräuterkartoffeln

Lachsfilet auf Gemüsestreifen

Basmatireis



Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

Weihnachtliche Rote Grütze mit Vanillesauce

Mascarponecreme mit Zimtsternen

27,50 € pro Person

Unsere Buffets sind für Gruppen ab 30 Personen. Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen wir gern nach Absprache.

Alle Preise verstehen sich **zzgl. der gesetzlichen MwSt.**

