

Weihnachtsfeiern in TIETJENS HÜTTE 2018

Menüvorschlag für Gruppen ab 8 Personen

Menü ‚Moorhexe‘

Knusperige ausgelöste Entenkeule und Schweinefiletmedaillon
mit Steinpilz- und Rahmsauce, gebackene Birne
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Prinzessbohnen,
zur Wahl: Kroketten, Butterkartoffeln oder Kartoffelklöße

*

Zimtpflaumen mit Walnusseis

€ 36,00 pro Person

Menü ‚Moorgeist‘

Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube und Schinkenchips

*

Weihnachtsgänsebraten von Brust und Keule
mit einer Füllung aus Äpfeln, Orangen, Backobst und Zwiebeln,
einer deftigen Rahmsauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Kroketten, Butterkartoffeln und Kartoffelklößen

*

Lebkuchenparfait mit Portwein-Sabayon

€43,50 pro Person

Menü ‚Moorfee‘

Festtagssuppe aus der Terrine

*

Medaillons vom Damhirsch, rosa gebraten
und geschmorter Wildschweinbraten
Waldpilze, Preiselbeerrahmsauce,
gefüllte gebackene halbe Birnen, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Butterkartoffeln, Kroketten und Kartoffelklöße

*

Weihnachtliche Dessertvariationen

€ 48,50 pro Person

Gerne bieten wir zu den vorgestellten Menüvorschlägen
auch einen **veganen Hauptgang** an:

Rotkohl-waldpilz-Roulade
Morchelrahmsauce
Salzkartoffeln