

Weihnachtsfeiern in TIETJENS HÜTTE 2021

Menüvorschlag für Gruppen ab 8 Personen

Menü ‚Moorhexe‘

Knusperige ausgelöste Entenkeule mit Entenrahmsauce
und Schweinefiletmedaillon mit Pfeffersauce
gebackene Birne, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Prinzessbohnen,
Kroketten und Kartoffelklöße

*

Zimtpflaumen mit Walnusseis

€ 42,00 pro Person

Menü ‚Moorfee‘

Festtagssuppe aus der Terrine

*

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

*

Weihnachtliche Dessertvariationen

€49,50 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 Kartoffelklöße

*

Weihnachtliche Dessertvariationen

€ 54,00 pro Person

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

Rotkohl-waldpilz-Roulade
Morchelrahmsauce
Salzkartoffeln