

GENUSS VON HIER



Isermann

Buffet

Unsere
Weihnachtsmenüs
2023

Menü 1

Preis pro Person 35,00 EUR
ab 10 Personen

Vorspeise

- * Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang

- * Zart gegarter Rehkeulenbraten mit einer Wildpreiselbeersauce
- * Rinderschmorbraten mit einer kräftigen Barolosauce
- * dazu servieren wir Rotkohl mit Apfel, Semmelknödel und Butterspätzle

Dessert

- * Topfencreme mit karamellisierten Bratapfelstücken und Mandelsplittern
- * Herrlich schokoladiges Mousse



Menü 2

Preis pro Person 32,00 EUR
ab 10 Personen

Vorspeise

- * Rote-Bete Salat mit knackigen Apfelstückchen, gerösteter Walnuss, Rucola und Hüttenkäse

Hauptgang

- * Geschmorter Wildschweinkeulenbraten mit Balsamico-Kirschsauce
- * Medaillons vom zartem Schweinefilet mit Champignoncremesauce
- * Begleitet von vanillierten Pastinaken, Schwarzwurzel und zweierlei von der Möhre
- * sowie Kaisergemüse, herrliches Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

Dessert

- * Süßes Beerenkompott mit sahniger Vanillesauce
- * Herrencreme mit einem guten Schuss Rum und geraspelter Zartbitterschokolade



Menü 3

Preis pro Person 32,00 EUR
ab 10 Personen

Vorspeise

- * Kartoffel und Birne vereint zu einer cremigen Suppe getoppt von Macadamianuss

Hauptgang

- * Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Speckstippe
- * Knusprige Gänsekeule mit charakterstarker Beifusssauce
- * Feiner Spitzkohl und winterliches Blaukraut sind die perfekten Begleiter
- * Mit geschwenkten Schupfnudeln und Kartoffelklößen vollenden wir das Menü

Dessert

- * Luftiges Mousse von karamellisierten Kürbiskernen mit Heidelbeersauce
- * Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce



Menü 4

Preis pro Person 40,00 EUR
ab 5 Personen

Vorspeise

- * Hochzeitssuppe nach traditioneller Art

Hauptgang

- * Knusprige Gans mit Füllung aus Apfel, Marone, Zwiebel und Majoran
- * Klassisch gereicht mit Orangensauce, Apfelrotkraut und Kartoffelklößchen in brauner Butter

Dessert

- * Mascarponecreme gehaucht vom Amaretto auf italienischem Amarettini-Keks



Menü 5

Preis pro Person 35,00 EUR
ab 5 Personen

Vorspeise

- * Winterliche Karottensuppe verfeinert mit einer Spur Ingwer

Hauptgang

- * Barbarie Entenbrust kross gebraten und trotzdem zart an Sauce á l'orange
- * ihre Begleiter sind Brokkoli mit gerösteten Mandeln
- * Und in Butter geschwenkte Gnocchi

Dessert

- * Der weihnachtliche Klassiker:
Bratapfel mit Marzipanfüllung
und Vanillesauce



Menü 6

Preis pro Person 29,90 EUR
ab 10 Personen

Vorspeise

- * Grünkohlsuppe

Hauptgang

- * Rippenbraten gefüllt mit Backobst
- * Hähnchenroulade
- * dazu servieren wir Klöße und Rotkohl

Dessert

- * Spekulatiuscreme
- * Glühwein Preiselbeercreme



Veggie-Menü

Preis pro Person 28,00 EUR
ab 5 Personen

Vorspeise

- * Cremesuppe von der Karotte
mit Kerbel verfeinert

Hauptgang

- * Gnocchipfanne mit gebratenen
Kürbisstücken, Porree und Radiciostreifen
- * Gemüsestrudel mit einer Kräuterbechamel

Dessert

- * Duett aus Beerengrütze und Milchreis



Vegan-Menü

Preis pro Person 27,90 EUR
ab 10 Personen

Vorspeise

- * Minestrone

Hauptgang

- * Gnocchipfanne mit Porree und Kürbis in pikanter Rosmarin-Chili Sauce
- * Auberginen-Kartoffel Auflauf mit Tomaten, Kardamon, Zimt und vegetarischem Käse dazu
- * Bunter Salat mit Kräuterdressing
- * Blumenkohlfalaffel mit Sweet Chili

Dessert

- * Rote Grütze mit veganer Vanillesauce
- * Obstsalat mit Mandelsplittern

