



# WEIHNACHTSMENÜS 2022

**Restaurant - Café Schloss Seehof**

Schloss Seehof 14, 96117 Memmelsdorf

0951 4071640

[buero@cateringmv.de](mailto:buero@cateringmv.de)

[www.schloss-seehof.com](http://www.schloss-seehof.com)



## APERITIF- EMPFEHLUNG!

### „Winter Special“

Apfel-Ingwer Prosecco mit Zimtstern

### Heißer „Winterzauber“

alkoholfrei, mit Gewürzstangen,  
Rosinen und feinem Orangen-Aroma

### „Christmas-Punsch“

mit Rotwein, Tee, Orangensaft, Zimt, Nelken,  
braunem Rum und Orient-Gewürzen

### Hot-Honey-Caipirinha

#### „Santa Claus“

Blutorange und Minze und Prosecco

### Feigen - Lillet „Winter Style“

### Glühwein „Classic“ mit Mini-Lebkuchen

### Himbeersorbet mit Prosecco und frischer Minze

## AUS DEM SUPPENTOPF!

### Knoblauchcremesüppchen mit Garnelenspieß

### Kräutercremesüppchen mit geröstetem Ciabatta

### Feine Rinder-Consommé mit Gemüse-Julienne

### Klassisches Kartoffelsüppchen mit Knusper-Bacon

### Leckeres Brokkoli Süppchen mit rosa Pfefferbeeren

### Maronencremesüppchen mit Kräuter-Crème Fraiche

### Sämiges Karotten-Orangensüppchen mit gerösteten Kernen

### Cremiges Hokkaido-Kürbissüppchen mit frischem Chili

### Waldpilzcremesüppchen mit Kräuterdip

### Weiß-Tomaten-Consommé mit Basilikumnocken



## VORSPEISEN- EMPFEHLUNG! KALTE VORSPEISEN

**Zarter Kalbsrücken** rosa gebraten,  
auf knusprigem Ciabatta mit würzigem  
Apfel-Meerrettich-Chutney

**Knackiger Winter-Feldsalat**  
mit mariniertem Weichkäse,  
Kirschtomaten, gerösteter Chorizo,  
Gemüse-Brunoise und Balsamico-Reduktion

**Italienischer Antipasti-Teller**  
mit Balsamico-Schalotten, sonnengereiften Oliven,  
gegrillten Zucchini-Auberginenscheiben,  
getrockneten Tomaten  
und Grissini-Parmaschinken-Spießen

**Marinierter Alpenkäse**  
auf karamellisiertem Birnen-Preiselbeer-Kompott

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit frischem Rucola, Parmesan und Pinienkernen,  
dazu Ciabatta

**Vitello Tonnato**  
mit Kapern-Äpfeln und Thunfischsauce

**Wildkräutersalat**  
mit gebratenen Speckwürfeln und Granatapfelkernen  
an einer leichten Balsamico-Vinaigrette

## HAUPTGANG- EMPFEHLUNG! VOM FLEISCH

**Winterlicher Sauerbraten**  
mit Lebkuchensauce,  
dazu Blaukraut und Serviettenknödel

**Zarte Hähnchenbrust**  
an einer Weißwein-Parmesansauce  
mit Brokkoli-Tomaten-Creme gefüllt,  
auf bunten Fettuccine

**Krosse Entenbrust**  
mit Gewürzblaukraut,  
dazu Mini-Kartoffelknödel

**Deftiger Zwiebelrostbraten**  
vom bayerischen Ochsen  
in Rotwein-Schalotten-Sauce  
und cremigem Kartoffelpüree

**Knusprige Gänsebrust**  
an kräftiger Beifuß - Demiglace  
mit fränkischem Wirsinggemüse  
und Haselnuss-Spätzle

**Gefülltes Schweinefilet**  
mit Kalbsbrät  
im würzigem Spinat-Speckmantel,  
dazu feine Mandel-Kroketten

fröhliche  
WEIHNACHTEN



## HAUPTGANG- EMPFEHLUNG! VOM FLEISCH

**Bayerischer Tafelspitz** an Meerrettichsauce  
mit Preiselbeeren und Kräuterkartoffeln

**Zarter Kalbsrahmbraten**  
mit glasierten Karotten-Stiften  
und hausgemachten Polenta-Talern

**Schweinefilet-Spitzen** in Sherry-Kirschsauce,  
dazu Romanescoröschen und bayerisches Röstli

**Feines Wildgulasch**  
mit Pilzgröstel und Crème Fraiche,  
dazu Schwarzwurzelgemüse und Speckknödel

**Entenbrust à la Orange**  
mit Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln

**Schweinefilet Tournedos**  
auf herzhaftem Wintergemüse  
mit knusprigem Kartoffelgratin

**Scaloppine al Orange**  
mit feinen Fruchtfilets auf grünen Tagliatelle

**Deftiger Spanferkelrollbraten**  
auf buntem Schmorgemüse  
mit würzigen Rosmarinkartoffeln



## HAUPTGANG- EMPFEHLUNG! VOM FISCH

**Gebratenes Zanderfilet**  
mit Weißwein-Limettsauce  
auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln

**Zartes Lachsfilet** an Sauce-Bernaise  
auf feinen Gemüse-Julienne und Wildreis

**Lachsfilet** gebraten mit Kräuterkruste  
an Honig-Senf sauce, dazu mediterranes Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

**Feines Meeresfrüchte-Pfännchen**  
in Kräuter-Knoblauchöl  
auf cremigem Parmesan-Risotto

**Leckeres Zanderfilet**  
in einer leichten Riesling-Sauce  
auf Blattspinat mit Kartoffelgnocchi

**Gebratene Dorade**  
an Petersilien-Knoblauch-Zitronenvinaigrette,  
dazu Gemüse-Julienne und Kräuterkartoffeln

**Red Snapper-Filet** an leichter Safransauce  
auf winterlichem Gemüsebeet, dazu Reis

**Steinbuttfilet** mit Wein-Senf sauce,  
dazu Romanesco und Stekrübenstampf



## HAUPTGANG- EMPFEHLUNG! VEGETARISCH

### **Ricotta-Spinat-Tortellini**

mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen und Schmortomaten

### **Hausgemachte Serviettenknödel**

in Waldpilzsauce, dazu winterliche Salate

**Leckere Spinatknödel** mit italienischem Weichkäse und saftigem Pilzrahmragout

### **Hausgemachte Brezelknödel**

auf herzhaftem Steinpilz-Creme-Ragout

### **Knusprige Lasagne vom Wintergemüse**

auf fruchtiger Orangentomatensauce

### **Grüne Tagliatelle**

in herzhafter Gorgonzolasauce mit frischem Radicchio

### **Süßkartoffel-Gnocchi**

in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesanspänen

### **Butternut-Kürbis-Lauch-Strudel**

mit Maronen, Apfel und Cayennepfeffer

### **Lecker Wintergemüse-Pfännchen**

und knuspriger Polenta

## WILD- EMPFEHLUNG

### **Rehragout mit Pfifferlingen**

Preiselbeer-Birne und Rahmwirsing, dazu Butterspätzle

### **Wildschweintrüffelmedaillons**

in Steinpilzrahm mit geschmortem Mangold und Schupfnudeln

### **Zarter Hirschsauerbraten**

mit Herbstgemüse und Haselnuss-Spätzle

### **Zarter Rehbraten** in Steinpilzsauce

mit Preiselbeer-Birne, dazu Rotkrautgemüse und Kartoffelknödel

### **Rehmedaillons** in Steinpilzsauce

mit marktfrischem Gemüse und Mandelspätzle

### **Wildschweinragout**

mit Preiselbeer-Dip und knusprig geschwenkten Schupfnudeln

### **Kaninchenkeule** in Riesling-Schaum-Sauce

mit Mini-Mohrrüben und Kartoffelaltern

### **Ganzer Rehrücken knusprig gebraten**

an Wildsauce mit Romanesco und Pistazienspätzle

### **Wildente** mit Walnuss-Hefeteigfüllung,

dazu Rotkohl und Rosmarinkartoffeln





## DESSERT- EMPFEHLUNG

**Fruchtige Blutorange-Creme**  
mit knusprigem Nusskracker

**Mousse au chocolate** an Waldfrucht-Kompott

**Italienische Panna Cotta** mit Amarenakirschen

**Mandelgrieß**  
mit weihnachtlichem Zwetschgenkompott

**Haselnuss-Panna-Cotta** an eingelegten Marillen

**Maronen-Vanille-Mousse**  
mit weihnachtlichen Sauerkirschen

**Mandel-Apfel-Tiramisu**  
mit gebrannten Mandeln

**Winterliche Walnuss-Creme**  
mit Gewürz-Krokant

**Bratapfel**  
mit Marzipan und karamellisierten Mandeln

**Lebkuchen-Parfait**  
auf weihnachtlicher Glühweinsauce

**Himbeersorbet mit Prosecco**  
und frischer Minze

**Honig-Pistazien-Eis** auf winterlicher Pflaume

## TERMIN- VEREINBARUNG

**Jedes Jahr neigt sich**  
einmal dem Ende zu....  
und die Weihnachtszeit beginnt...

**Wir würden uns freuen,**  
wenn Sie, Ihre Mitarbeiter und Kollegen  
einen Teil dieses berausenden  
Winterzaubers  
mit uns gemeinsam verbringen.

**Gerne erstellen wir Ihnen  
ein individuelles Angebot.**

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team,  
vom Restaurant – Café Schloss Seehof

God Jul Feliz Navidad  
*Frohe Weihnachten*  
Boas Festas Buon Natale  
*Joyeux Noël*  
Merry Christmas

Schloss Seehof 14, 96117 Memmelsdorf  
0951 4071640

buero@cateringmv.de

www.schloss-seehof.com