



WEIHNACHTSMENÜS 2021

Restaurant - Café Schloss Seehof

Schloss Seehof 14, 96117 Memmelsdorf

0951 4071640

buero@cateringmv.de

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-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

Leckerer Brokkoli Süppchen mit rosa Pfefferbeeren

Maronencremesüppchen mit Kräuter-Cème Fraiche

Sämiges Karotten-Orangensüppchen mit gerösteten Kernen

Cremiges Hokkaido-Kürbissüppchen mit frischem Chili

Französische Bouillabaisse mit Kräuterchips

Waldpilzcremesüppchen mit Kräuterdip

Weißer 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 Cherry-Kirschsauce,
dazu Romanescoröschen und bayerisches Rösti

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-Limettensauce
auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln

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

Gedämpftes Fischfilet mit Zitronen-Dillsauce
auf Mangoldgemüse und gebratenen Reisecken

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

Steinbutt Filet mit Wein-Senf sauce,
dazu Romanesco und Steckrübenstampf



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

Leckerer 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 marktfischem 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 winterlichen 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