

# Adams Gasthof

Moritzburg

1675

## WEIHNACHTEN 2020

Menüs & Buffet für Ihre Weihnachtsfeier bei Adams Gasthof

.....

# WEIHNACHTEN 2020

.....

## - MENÜ 1 -

32,00 € PRO PERSON

Kräftige Gasthofbrühe mit Wurzelgemüse

★ ★ ★

Geschmortes vom Hirsch mit Rotwein & Preiselbeeren,  
dazu Rahmwirsing & Kartoffel-Kürbisstampf

★ ★ ★

„Adams Liebling“ - unsere Creme Brûlée

## - MENÜ 2 -

29,00 € PRO PERSON

Marinierte Rote Bete & Ziegenfrischkäse  
mit Kürbiskernen & Feldsalat

★ ★ ★

Bestes vom Jungschwein im Speckmantel gebraten  
mit Champignons, Marktgemüse & Kräuterspätzle

★ ★ ★

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

## - MENÜ 3 -

29,00 € PRO PERSON

Kürbis-Ingwersüppchen

★ ★ ★

Knusprig gebratene Landente aus dem Ofen mit kräftiger Soße,  
Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen mit Bröselbutter

★ ★ ★

Schokoladenmouse mit Pflaumen & Gewürzstreusel

.....

# WEIHNACHTEN 2020

.....

## - MENÜ 4 | TISCHBUFFET - 39,00 € PRO PERSON

(Vorspeise & Dessert werden als Gang serviert, der Hauptgang wird als Tischbuffet in der Mitte der Tische eingesetzt)

Winterliche Blattsalate mit marinierten Ofenrüben,  
gezapftem Räucherfisch & Röstbrotwürfeln

**oder** saisonale Suppenempfehlung

Welsfilet mit Kartoffel-Kürbisragout  
Geschmortes vom Hirsch mit Waldpilzen & Preiselbeeren  
Knusprig gebratene Landente aus dem Ofen

dazu servieren wir: Apfel-Rotkohl, Saisongemüse, Klöße & Butterspätzle

Schokoladenmouse mit Pflaumen & Gewürzstreusel

### ALTERNATIVE HAUPTGERICHTE

**Vegetarisch:** Spinatknödel mit brauner Butter, Tomatensugo & geriebenem Bergkäse

**Fischgericht:** Gebratenes Welsfilet mit Meerrettich, Rahmwirsing & Kartoffel-Kürbisstampf

### GETRÄNKEPAUSCHALE - 26,00 € PRO PERSON FÜR 4 STUNDEN

Beeinhaltet eine Auswahl an alkoholfreien Getränken, Bier & Wein

.....

# WEIHNACHTEN 2020

.....

- BUFFET -  
ab 38,00 € PRO PERSON

## VORSPEISEN

Antipasti von gegrilltem Wintergemüse  
Gebratenes Rindfleisch-Carpaccio mit Remoulade, roten Zwiebeln & Cornichons  
Moritzburger Räucherfischvariation mit Meerrettich & Dill-Senfsoße  
Winterlicher Couscous-Salat mit Rosinen, Apfel & Nüssen  
Marinierte Rote Bete & Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernen & Feldsalat  
Gemischte Blatt- & Rohkostsalate mit unseren Dressings  
Großer Brotkorb mit Butter & Kräuterquark  
Saisonale Suppenempfehlung

## HAUPTSPEISEN

Spinatknödel mit brauner Butter, Tomatensugo & Bergkäse  
Welsfilet mit Kartoffel-Kürbisragout & Petersilie  
Geschmortes vom Hirsch mit Waldpilzen & Preiselbeeren  
Knusprig gebratene Landente aus dem Ofen  
dazu servieren wir: Apfel-Rotkohl, Saisongemüse, Klöße & Butterspätzle

## DESSERTS

Schokoladenmouse mit Pflaume & Gewürzstreusel  
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Vanille-Eierlikörsoße  
Rote Beerengrütze mit Schlagsahne