

Weihnachtsmenü Flying Buffet

Sellerie/ Haselnuss/ Trompetenpilz/ Crumble.

Picandou/ Essigzweitschge/ karamellierte Mandel.

Leicht gebeizter Schwarzenberger Saibling/ Butternusskürbis/

Kernölmarinade/ Trüffelkartoffel.

Tatar vom Wälderrind/ gepickelte Eierschwammerl/ Dijonsenf/ Walnuss/
Amalfizitrone.

Schaumsüppchen von der Marone/ Granny Smith Apfel/ Croutons.

Gezupfte Flugente/ Rotkrautsalat/ Kumquat/ In Butter gebratenes Bauernbrot.

Sanft geschmorrtes Rinderbäckchen/ Wintertrüffel/ Ravioli/ Nussbutter.

Bratapfelmousse/ Vanille/ Preiselbeere/ Marzipan crumble.

Tarte vom Blue Stilton/ Feigensenfcreme/ Portweinbirne.

Kosten pro Person:

Menü ohne Käsegang

Netto EUR 85,-

Menü mit Käsegang

Netto EUR 95,-

Aperitif: Glühwein auf Eis/ Blutorange/ Ginger-Beer/ Wermut.

Netto EUR 7,50

Preise exkl. Umsatzsteuer

Kleinunternehmerregelung § 6 (1) Z. 27 UStG kommt zur Anwendung im Jahr 2022.

