

Weihnachtsspecial im Schloßsaal



Unsere Angebote für die Weihnachtstage:

Alle Gerichte fertig gekocht! In wenigen Minuten ist Ihr Weihnachtsmenu fertig, es lässt sich mit wenig Aufwand schnell aufwärmen. Preise pro Person.

Suppe:

Kürbiscremesüppchen mit einem Hauch von Ingwer und Kokos 4,50 €

Fleischgerichte (gekühlt mind. haltbar bis 27.12.21); Beilagen bitte separat wählen):

Gänsebraten von Brust und Keule (ab 2 Personen)	15,00 €
deftiger Wildgulasch von der Sau aus am Rammert	9,50 €
zarter Rosmarinbraten (Rind)	6,00 €
Boef Bourguignon, ein Schmortopf aus dem Burgund, französische Spezialität	7,50 €
Schwäbische Rinderrouladen mit Soße	7,50 €
Putengeschnetzeltes in Rahmsauce	6,50 €
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahm und mit Cognac verfeinert	8,00 €

Passende Beilagen (gekühlt mind. haltbar bis 27.12.21):

Spätzle	3,00 €
Kartoffelgratin	3,50 €
2 Semmelknödel (mit Speck und Zwiebel)	4,00 €
Blaukraut	3,00 €
Basmatireis (zum Thaicurry)	3,00 €

Vegetarisch (gekühlt mind. haltbar bis 27.12.21):

Gnocchi in Trüffelcreme	9,00 €
Thaicurry mit asiatischem Gemüse	8,00 €

Dessert (gekühlt mind. haltbar bis 27.12.21):

Panna Cotta mit Fruchtspiegel	4,00 €
Zimt-Panna-Cotta mit marinierten Orangenfilets	4,50 €
Tiramisu	4,50 €

Fonduefleisch (in Würfel geschnitten):

Rinderhüfte:	100 g	2,49 €
Schweinefilet	100 g	1,99 €
Putenbrust	100 g	1,89 €

**Bestellung bis 19.12.2021 per Mail (info@schlosssaal-buehl.de)
Abholung am 23.12.2021 von 17:30 Uhr bis 20:00 Uhr im Schloßsaal**