



weihnachtsmenü '16

MENÜ 1

5 Gänge
€ 59,99

CARPACCIO VOM HIRSCHROHSCHINKEN

mit Pilzrisotto & Wintersaltbouquet

Vegane Alternative:

Zucchinicarpaccio

mit Pilzrisotto & Wintersalatbouquet

KAROTTEN KÜRBIS CAPPUCCINO

Vegane Alternative:

mit Kokosmilchschaum

GEBRATENES THUNFISCHFILET

in Sesamkruste auf Quinoa Baby Spinat Salat
mit Trockenfrüchten und Nüssen

Vegane Alternative:

Gebratener Tofu in Sesamkruste

auf Quinoa Baby Spinat Salat mit Trockenfrüchten & Nüssen

> FILET VOM MÜHLVIERTLER WEIDEOCHSEN

im Bergheu gegart, Pistazien-Erdäpfelpüree
& Blattspinat

Vegane Alternative:

Geschmorte Aubergine

mit Harissa, Granatapfel, Pistazien, Oliven & Reis

BRATAPFELTIRAMISU

Vegane Alternative:

Bratapfel Chia Pudding

INKLUSIVE

Welcome Winzersekt von Hans Reisetbauer
oder Punsch auf der Winterterrasse

Weisse Tischwände & festlich-weihnachtliche Dekoration

Alle Gänge als serviertes Menü

Gedeck & Bio-Brot

Ablauf:

18.00 Uhr - Start Empfang

19.00 Uhr - Start Dinner

MENÜ 2

3 Gänge
€ 39,99

ENTWEDER

CARPACCIO VOM HIRSCHROHSCHINKEN

mit Pilzrisotto & Wintersaltbouquet

Vegane Alternative:

Zucchincarpaccio

mit Pilzrisotto & Wintersalatbouquet

ODER

KAROTTEN KÜRBIS CAPPUCCINO

Vegane Alternative:

mit Kokosmilchschaum

FILET VOM MÜHLVIERTLER WEIDEOCHSEN

im Bergheu gegart, Pistazien-Erdäpfelpüree & Blattspinat

Vegane Alternative:

Geschmorte Aubergine

mit Harissa, Granatapfel, Pistazien, Oliven & Reis

BRATAPFELTIRAMISU

Vegane Alternative:

Bratapfel Chia Pudding

INKLUSIVE

Weisse Tischwände & festlich-weihnachtliche Dekoration

Alle Gänge als serviertes Menü

Gedeck & Bio-Brot

Ablauf:

18.00 Uhr - Start Empfang

19.00 Uhr - Start Dinner

GANZ PRIVAT

Gerne kann man das Teichwerk ab 40 bis maximal 75 Personen (für ein gesetztes Dinner) auch exklusiv für Weihnachtsfeiern mieten.

Maximale Gästeanzahl bei Stehvariante sind 120 Personen.

Wir machen Ihnen oder DIR gerne ein unverbindliches Angebot.