



Saisonales

Weihnachtsdinner

In diesem Jahr präsentieren wir unser beliebtes **Weihnachtsdinner** als Rundum-sorglos-Paket – perfekt für Unternehmen oder für ein festliches Beisammensein im Kreise der Familie und Freunde.

Freut euch an vier ausgewählten Terminen in der Vorweihnachtszeit auf ein kulinarisches 3-Gänge-Menü.

**Samstag, 30. November,
Samstag, 7. Dezember,
Samstag, 14. Dezember,
Samstag, 21. Dezember
jeweils ab 18:00 Uhr**



Das erwartet euch & eure Gäste:

- ◆ Festliches 3-Gänge-Menü mit einer Weinbegleitung pro Gang
- ◆ Glühweinempfang
- ◆ stimmungsvolle Weihnachtsmusik
- ◆ weihnachtliches Ambiente
- ◆ Präsent für jeden Gast

Stellt euch euer individuelles Menü aus einer Vorspeise, einer Hauptspeise, bestehend aus einem Hauptgericht, zwei Beilagen, einer Sauce und einer Nachspeise zusammen.

Die Plätze sind begrenzt, also reserviert bitte rechtzeitig.

44,90 €
pro Person

◆ Vorspeisen: (1 p. Person)

- Kastaniensuppe mit Trüffelöl und Croutons
- Lachs oder Rinder Tatar auf Röstbrot mit Avocado-Creme
- Gefüllte Feigen mit Ziegenkäse und Honig
- Feldsalat mit Walnüssen, Birne und Gorgonzola



◆ Hauptspeisen:

- Hauptgericht: (1 p. Person)
 - Mosterbraten
 - Gänsekeule
 - Lachsfilet
 - Maronen Nussbraten
- Beilagen: (2 p. Person)
 - Kartoffelgratin
 - Herzoginkartoffeln
 - Apfel-Rotkohl
 - Rotwein-Schalotten
 - Knödel
 - Apfelrahm-Weißkohl
 - Bohnen im Speckmantel
 - Rahmkohlrabi
 - Kürbisspüree
- Saucen: (1. p. Person)
 - Preiselbeersauce
 - Spekulatiussauce
 - Orangensauce
 - Bratensauce
 - Lebkuchen-Rotweinsauce



◆ Dessert: (1 p. Person)

- Lebkuchen-Parfait mit Orangenkompott
- Apfel-Timt Crumble mit Vanillesauce
- Schokoladen-Mousse mit Chili und Granatapfelkernen
- Zitronen-Thymian Panna Cotta mit Beerenkompott



Individuelle Weihnachtsfeiern bei Lisa

Ihr könnt an unseren beliebten Weihnachtsdinnern nicht teilnehmen? Kein Problem! Ob privat oder geschäftlich – wir gestalten eure individuelle Feier ganz nach euren Wünschen. Genießt köstliche Speisen und einen Rundum-sorglos-Service. Lasst euch von unserem Restaurantleiter Fabian beraten.