

Unsere weihnachtliche Menü-Empfehlung für Ihre Veranstaltung im Landhaus Biewald

Menü 1

Geflügelveloute mit Pistazienklößchen

Knusprige (frische französische) Gans

mit Beifußsoße, Maronen, Bratpfelpüree, Rotkohl, Rosenkohl, Schnittlauchkartoffeln,
Thüringer Klöße

warme Schokoladen **Tarte** mit Haselnusseis

55,00€/pro Person

Menü 2

Geflügelveloute mit Pistazienklößchen

Knusprige (frische französische) Gans und rosa gebratener Iberico-Schweinrücken,

mit Beifußsoße, Maronen, Bratpfelpüree, Rotkohl,
Rosenkohl, Schnittlauchkartoffeln und Thüringer Klöße

Warme Schokoladen **Tarte** mit Haselnusseis

51,00€/pro Person

Als vegetarische Alternative

Menü 3

Waldpilzcremesuppe

Cremiges **Aquarello-Risotto** von Kürbis,
Knoblauch, Kirschtomaten und Kräutersalat

Warme Schokoladen **Tarte** mit Haselnusseis

51,00€/pro Person