



## MENUEVORSCHLÄGE WEIHNACHTEN

### Aperitif

<Hugo> Holunderblütensaft / Limette / Minze / Prosecco .....	€ 7,50
Aperol Spritz .....	€ 7,50
Mandarinensaft / Prosecco.....	€ 7,50
Hot Aperol (Heißes Getränk: Apfelsaft, Weißwein, Zitronensaft, Aperol, Orangen).....	€ 7,50
Glühwein im Haferl (liebvoll weihnachtlich gemixt).....	€ 5,50
Alkoholfreier <Hugo> .....	€ 5,50
Alkoholfreier Mix <San Bitter> oder <Gingerino> .....	€ 5,50
Heißer Punsch alkoholfrei im Haferl.....	€ 4,50

### **Zum Empfang IM FREIEN MIT FEUERSCHALE**

Tasse Ingwer-Kürbis -Cappuccino

ODER

Tasse Rinderconsommé

ODER

Tasse Getrüffeltes Maronensüppchen

ODER

Tasse Wildconsommé

Sie können sich 2 Suppen aussuchen

Dazu: Südtiroler Speck / Kaminwurz / warmes Bauernbrot

Heiße Maroni

Pro Portion 8,50 €



## Menue I

Weihnachtlicher Vorspeisenteller:

Wildbrätplanzerl / Sellerie / Nussalat – Crêpes gefüllt / Räucherlachs  
Kressesauce – Waldpilze / gehobelter Parmesan – geräuchertes Forellenfilet  
bunter Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust

Dattel-Orangensauce / Kartoffelgratin / Gemüse

ODER

Lachsforellenfilet / Rote Beete Risotto / Lauchstroh / weißer Trüffelschaum

\*\*\*\*\*

Weihnachtlicher Dessertteller

Menuepreis pro Person € 47,00

## Menue II

Lachstartar / Rösti / Avocadocreme / grüner Spargel

\*\*\*\*\*

Wildconsommé / Wildbrätstrudel / Gemüsestreifen

\*\*\*\*\*

Hirschmedaillon / Schwarzwurzeln / Romanesco / Preiselbeercrêpes

ODER

Zanderfilet / Wurzelgemüse / Butterkartoffeln / Rote-Beete-Schaum

\*\*\*\*\*

Lebkuchenmousse / Punschfrüchte

Menuepreis pro Person € 55,00



### Menue III

Gambas im Tempura Teig / asiatisches Gemüse

\*\*\*\*\*

Kürbis-Kokossuppe / Ingwer / Garnelenspieß

\*\*\*\*\*

Maispoullarde / Ingwer-Süßkartoffelpüree / Trüffel-Rotweinsauce

\*\*\*\*\*

Kokosmilch-Panna Cotta / karamellierte Ananas

Menuepreis pro Person € 57,00

### Menue IV

Eingelegter Kürbis / gegrillter Ziegenkäse

\*\*\*\*\*

Sepiarisotto / gebratene Gambas / Hummerschaum

\*\*\*\*\*

Hirschmedaillon / Steinpilzkruste / glasierte Maroni / Selleriepüree

\*\*\*\*\*

Nougatknödel / Quittenkompott / Pistazieneis

Menuepreis pro Person € 57,00



### **Menue V**

Winterlicher Salat / Linsen / geröstetes Bauernbrot /  
Birnenpalten / gehobelter Parmesan / Feigen Balsamico

\*\*\*\*\*

Portion Bauernente  
Kartoffelknödel / Quitten-Blaukraut / Maroni / Preiselbeer Apfel

\*\*\*\*\*

Christstollentiramisu / Rotweibirne

Menuepreis pro Person € 37,00

### **Menue VI**

Edelfischpflanzler / Forellenkaviar / Kartoffel-Feldsalat

\*\*\*\*\*

Maronensüppchen / Trüffelschaum

\*\*\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel / Ananas-Chilikraut / Hummerschaum

\*\*\*\*\*

Champagnersüppchen / Holunderblütensorbet

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet / Brotkruste / Madeirajus  
Romanesco / Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*\*\*

Schoko-Kokosmousse / marinierte Waldbeeren

Menuepreis pro Person € 69,00



## Menue VII Vegetarisch

Winterlicher Salat / Linsen geröstetes Bauernbrot  
Birnenpalten / gehobelter Parmesan / Feigenbalsamico

\*\*\*\*\*

Kürbisscappuccino / Amarettini / Gorgonzolaschaum

\*\*\*\*\*

Lasagne von Zucchini/Auberginen / Tomaten-Basilikum-Ragout / gegrillter Scamorza

ODER

Pressknödel / grünes Spargelragout / Grana Padano

ODER

Kürbisravioli / Ingwer/ gegrillter Kürbis / Parmesanbutter

ODER

Gemüse Couscous / gegrilltem Ziegenkäse / Rote-Bete-Schaum

ODER

Curry von Süßkartoffel / Gemüse / geräucherter Tofu / Koriander / Duftreis (vegan)

\*\*\*\*\*

Weihnachtlicher Dessertteller

Menuepreis pro Person € 35,00

Und so stellen Sie Ihr persönliches Menue zusammen:

Sie können sich zum Hauptgang

1 Fischgericht, 1 vegetarisches Gericht und 1 Fleischgericht,

dazu 1 Vorspeise, wahlweise 1 Zwischengericht

und 1 Dessert aussuchen.



## Weihnachtsbuffet I

### VORSPEISEN

Gegrillte Kräuterpilze / Kresse / hausgeräuchertes Forellenfilet / Meerrettich

Gegrilltes Gemüse / eingelegter Schafskäse / eingelegte Artischocken / Südtiroler Speck

Quiche Lorraine/ Lauch /Spinat / Gorgonzola

Wintersalate, Dressings, Kerne, Toppings nach Wahl

### SUPPE

Kürbis-Ingwersuppe / Kürbiskerne

### HAUPTSPEISEN

Bauernente / Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Kastanien / Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Zanderfilet / Rahmwirsing / Butterkartoffel / Rote-Beete-Schaum

\*\*\*\*\*

Kürbisravioli / Ingwer / gegrillter Kürbis / Parmesanbutter

### NACHSPEISEN

Nougatknödel / Vanilleeis – Christstollentiramisu / Kumquat Ragout

Kokosmousse / Schokosauce

Buffetpreis pro Person € 49,00



## Weihnachtsbuffet II

### VORSPEISEN

Hausgeräucherte Forelle / Maronen / Schwarzwurzelsalat

Hirschpflanzlerl / Sellerie-Walnussalat

Hausgebeizter Lachs mit Lebkuchenkruste / Orangen-Dip

Rote Beete Carpaccio mit geschmortem Pulpo

Eingelegte Waldpilze mit Südtiroler Speck

Carpaccio vom Rind/Rucola/gehobelter Parmesan

Gebratene Garnele auf pikanten Gemüstreifen – Gemischte Salate

### HAUPTSPEISEN

Weihnachtsgans / Kartoffelknödel / Quittenblaukraut / Maroni / Preiselbeeren

### ODER

Hochrippe am Stück / Rotwein-Schalotten Sauce / Kartoffelgratin / kross gegrillte  
Gemüstreifen

\*\*\*\*\*

Fischfilets alla Bouillabaisse

\*\*\*\*\*

Kürbisravioli / Ingwer/ gegrillter Kürbis / Parmesanbutter

### NACHSPEISEN

Lebkuchentiramisu / Rotweibirne – Marmoriertes Schokoladenmousse / Amarena Kirschen

Orangen / Crème Brûlée – Marillenknödel / Vanilleeis – Exotischer Fruchtsalat

Auswahl an Bergkäse mit Trauben

Buffetpreis pro Person € 65,00



Im Preis inkludiert: Weihnachtsdekoration, geschmackvolle Standarddekoration,  
Premiumpapierservietten DUNI, Service und gesetzliche MwSt.

Menükarten im DIN A5 Format, festes Papier, in Farbe, stehend, gefalzt, pro Stück...€ 3,00

Weißer Stoffservietten, nach Wunsch gefaltet, Premium Tischwäsche pro Person...€ 2,00

Individuelle Menues, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gern für Sie zusammen.

Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

Preise können sich eventuell verändern.

Individuelle Blumenarrangements bieten wir Ihnen wunschgemäß nach Absprache an.

Die Tische werden weiß und festlich dekoriert.

**Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer  
Freiwillige Trinkgelder für Küche und Service nicht inbegriffen**

#### **Am Rosengarten**

Westendstraße 305 Westpark

81377 München

AMROWA BetriebsGmbH

Website: [www.am-rosengarten.com](http://www.am-rosengarten.com)

E-Mail: [info@am-rosengarten.com](mailto:info@am-rosengarten.com)

#### **Kontakt**

Telefon: +49-89-40192 6666