

Ringhotel Löwen

Vorschläge für Ihre Weihnachtsfeier



Die Adventswochen sind jedes Jahr eine besinnliche Zeit, eine Zeit der Familie und der Weihnachtsfeierlichkeiten.

Wir sorgen dafür, dass Sie diese in einer angenehmen, romantischen und entspannten Atmosphäre genießen können.

Um Ihnen einen kleinen Eindruck unserer Leistungen zu vermitteln, finden Sie nachfolgend einige Vorschläge unserer Küche an weihnachtlichen Köstlichkeiten.

Gerne können Sie sich aus nachfolgenden Vorschlägen ein Menü nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen.



Suppen

Fränkische Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen

Brokkolicremesuppe mit gebräunten Mandelblättchen

Feine Rahmsuppe von Pfifferlingen und Steinpilzen mit Sahnehaube

Frische Mostsuppe mit Zimtcroustons

Vorspeisen

Gebratene Entenleber an Feldsalat und Stangenweißbrot

Tranchen von der Poulardenbrust an winterlichen Blattsalaten in Himbeer-Walnußdressing

Dialog vom gebeizten Fjord-Lachs und buchenholzgeräucherten Forellenfilets an kleinem Salatbouquet

Feine Fischspezialitäten

Roulade vom Zanderfilet mit feiner Rauchlachsfüllung in Dillrahmsauce,

Butterreis und Blattsalaten

*Gegrilltes Filet von der Atlantikzunge mit Zitronenbutter, Wild- und
Patnareis*

und winterlichen Salaten

Frischer Norwegerlachs auf Gemüsestreifen in Rieslingsauce,

grünen Nudeln und Feldsalat

Fleisch, Wild- und Geflügelgerichte

*Gebratene Rehkeule an Pfifferlingrahm mit Mandel-Brokkoligemüse und
Kartoffelplätzchen*

Hirschbraten an Sauerkirschsauce, Speck-Rosenkohl und Schupfnudeln

*Knusprig gebratene Gänsekeule mit Bratapfel, rohen Kartoffelklößen und
Apfelrotkohl*

*Feine Medaillons vom Lammrücken gratiniert mit Zwiebelmus,
Bratkartoffeln und Zucchini-gemüse*

*Lammroulade gefüllt mit Paprika und Zwiebeln, dazu reichen wir
Speckkartoffeln und Feldsalat*

*1/4 Bauernente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, Kartoffelklößen und
Apfelrotkohl*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Wirsinggemüse und Röstinchen

*Filet vom Angusrind auf Rotwein-Schalottensauce, feinem Wintergemüse
und Schupfnudeln*

*Kalbssteak mit Champignonragout und Kräuterbrie überbacken, dazu
Brokkoligemüse und Röstinchen*

Köstliche Desserts:

*Weihnachtlicher Nachspeisenteller - eine Auswahl winterlicher
Dessertspezialitäten*

*Hausgemachtes Lebkuchenparfait auf Rumfrüchten und Sahne
Nougat- und Marzipanmousse an frischen Früchten und Sahne
Apfelküchle mit Zimt und Zucker auf Vanillespiegel und Sahnehäubchen
Heiße Rotweinbirne auf Zimtsauce und Pistazieneis*

Menuepreise:

3-Gang Menue von 17.90 bis 25.00

4-Gang Menue von 26.50 bis 32.00

5-Gang Menue von 33.50 bis 39.50

***Wir würden uns freuen, Ihnen bei der Durchführung Ihrer
Weihnachtsfeier behilflich sein zu dürfen und stehen Ihnen jederzeit
gerne zur Verfügung.***

Ihre Familie König

& das Team vom Hotel Löwen