



WEIHNACHTSPAUSCHALE

bootshaus
RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

WEIHNACHTSPAUSCHALE

GETRÄNKE ZUM EMPFANG

| Weihnachtlicher Aperitif (auch alkoholfrei) in den Räumlichkeiten
oder

| Glühwein / Punsch (alkoholfrei) auf unserer winterlichen überdachten Terrasse

GETRÄNKE ZUM ESSEN

| Grauer Burgunder vom Weingut Dietrich aus der Pfalz

| Merlot vom Weingut Dietrich aus der Pfalz

| Mineralwasser (still/classic)

| Softgetränke

| Welde Pils und Hefeweizen vom Fass (auch alkoholfrei)

| Kaffee, Espresso

WEIHNACHTSPAUSCHALE

BUFFETVARIANTE

VORSPEISE

- "Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches
- | Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken
- | Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten
- | Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern
- | Eingelegte Oliven mit Zitrusaromen
- | Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie
- | Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen
- | Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

HAUPTGANG

- | Knusprige Entenkeule mit Orangen-Beifußsauce
- | Filet vom Südatlantischen Seehecht mit Gemüsestreifen in Safran-Tomatensauce
- | Veganes Linsen-Spinat-Curry mit Kokosmilch und Kaffirlimettenblättern
- | Hausgemachter Rotkohl mit feiner Apfel-Zimtnote
- | Kartoffelknödel mit Butter-Bröselschmelze
- | Zart-nussig duftender Basmati Reis

DESSERT

- | Schokoladen- Lebkuchenpudding mit Baileys-Vanillesauce
- | Duftender Bratapfel mit Rosinen-Marzipanfüllung und Orangen-Zimtsauce
- | Weihnachtliches Gebäck und Christstollen

ODER

WEIHNACHTSPAUSCHALE

MENÜVARIANTE

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

oder

| Kürbissuppe mit Sojasahne, gerösteten Kürbiskernen und nussig, aromatischem Kernöl (vegan)

HAUPTGANG

| Knusprige, französische Entenkeule mit Orangen-Beifußsauce, karamellisiertem Rotkohl und

Kartoffelknödeln mit Butter-Bröselschmelze

Vegetarier erhalten eine gleichwertige Alternative.

DESSERT

| Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, fruchtiger Aprikosensauce, eingelegten

Brandy-Aprikosen und Bourbon-Vanilleeis

AB 66,00 € PRO PERSON*

* unsere Weihnachtspauschale mit Menü ist buchbar ab 10 Personen und mit Buffet ab 35 Personen.

Die Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von 4 Stunden. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen. Falls Sie Ihrer Weihnachtsfeier einen besonderen Charakter verleihen möchten, stehen wir Ihnen bei der Planung für das Rahmenprogramm z.B. mit einem Eisstockschießen oder einem stilvollen Casinoabend, gerne zur Seite.