



# 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 „The Sunshine Estate“ aus der Pfalz

| Merlot vom Weingut Dietrich „The Sunshine Estate“ aus der Pfalz

| Mineralwasser 0,75 l (still/classic)

| Pepsi/Pepsi Light/Mirinda/7up

| Apfelsaftschorle und Orangensaftschorle

| Welde Hefeweizen (und alkoholfrei)

| Welde N°1 Premium Pils (und 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

### HAUPTGANG

- | Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
- | Filet vom Winterzander mit Gemüsestreifen in Riesling-Dillsauce
- | Vegetarische Lasagne mit Spitzkohl, Linsen, Pilzen, Maronen und veganem Hartkäse
- | Hausgemachter Rotkohl mit feiner Apfel-Zimtnote
- | Kartoffelknödel mit Butter-Bröselschmelze
- | Bandnudeln mit frischen Kräutern

### DESSERT

- | Winter Tiramisu - Hausgemachte Mascarponecreme mit Spekulatiusgewürz, Amaretto, in Espresso getränktem Löffelbiskuit, Gewürzkirschen und edlem Kakao
- | Apfel-Crumble mit Butterbröseln, Puderzucker und Punschsauce

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
  - | Gebrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie
  - | Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen
  - | Ofenfrisches Baguette

### oder

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

### HAUPTGANG

- | Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelknödeln mit Butter-Bröselschmelze
- Vegetarier erhalten eine gleichwertige Alternative.*

### DESSERT

- | Winter Tiramisu
- Hausgemachte Mascarponecreme mit Spekulatiusgewürz, Amaretto, in Espresso getränktem Löffelbiskuit, Gewürzkirschen und edlem Kakao

**MENÜ 70,00 € PRO PERSON\***

**BUFFET 83,00 € 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.