



WEIHNACHTSPAUSCHALE

bootshaus
RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

WEIHNACHTSPAUSCHALE

GETRÄNKE ZUM EMPFANG

| Secco Glera (und alkoholfreier Sekt) 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

| Primitivo I Muri von Vigneti del Salento, Apulien, Italien

| Mineralwasser 0,75 l (still/classic)

| Pepsi/Pepsi Light/Mirinda/7up

| Apfelsaftschorle und Orangensaftschorle

| Welde Hefeweizen (und alkoholfrei)

| Welde Kurpfalzbräu Helles

| Welde N°1 Premium Pils (und alkoholfrei)

| Kaffee, Espresso

WEIHNACHTSPAUSCHALE

BUFFETVARIANTE

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego-Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

und / oder

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

HAUPTGANG

| Langsam geschmorter Rinderbraten mit kräftiger Rotweinsauce

| In Olivenöl confierter Kabeljau mit Balsamico-Nußbittersauce

| Veganer Gemüsestrudel mit geröstetem Sesam an pikanter Tomatensauce

| Kartoffelknödeln mit Butterschmelze

| Belugalinsen-Blattspinat-Ragout

| Apfel-Blaukraut

| Reis

DESSERT

| Lebkuchen Semifredo mit zartbitterer Pralinsauce, Punschirschen und Schokoladenstick

| Apfel-Crumble mit Butterbröseln, Puderzucker und Punschsauce

ODER

WEIHNACHTSPAUSCHALE

MENÜVARIANTE

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Gebrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego-Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

und / oder

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

HAUPTGANG

| Langsam geschmorter Rinderbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Apfel-Blaukraut, Kartoffelknödeln und Butterschmelze

oder

Veganer Gemüsestrudel mit geröstetem Sesam, Belugalinsen-Blattspinat-Ragout in pikanter Tomatensauce

DESSERT

| Lebkuchen Semifredo mit zartbitterer Pralinsauce, Punschirschen und Schokoladenstick

MENÜ 73,50 € PRO PERSON* inkl. 19 % Mehrwertsteuer

BUFFET 89,90 € PRO PERSON* inkl. 19 % Mehrwertsteuer

* unsere Weihnachtspauschale mit Menü ist buchbar ab 12 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.