



WEIHNACHTSPAUSCHALE

bootshaus
RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

WEIHNACHTSPAUSCHALE

GETRÄNKE ZUM EMPFANG

| Secco Glera, Weingut Dietrich, Großkarlbach und alkoholfreier Sekt in den Räumlichkeiten
oder

| Glühwein und alkoholfreier Punsch auf unserer winterlichen überdachten Terrasse

GETRÄNKE ZUM ESSEN

| Grauer Burgunder, Winzergenossenschaft Herxheim, Herxheim am Berg

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

| Mineralwasser (still/classic)

| Pepsi Cola | Pepsi Cola Zero | Spezi | Schwip-Schwap Orange | 7up

| Apfelsaftschorle

| Alpirsbacher Pils und Radler, Faust Hefeweizen hell und Weizenradler hell vom Fass

| Alpirsbacher Pils und Radler 0,0% und Faust Hefeweizen hell (alkoholfrei) in Flaschen

| Kaffee und Espresso

WEIHNACHTSPAUSCHALE

BUFFETVARIANTE

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

und / oder

| Cremige Waldpilzsuppe mit gebratenen Waldpilzen und Schnittlauch-Öl (vegan)

| Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG AM BUFFET

| Zarter Putenbraten mit samtiger Geflügeljus und aromatischem Rotkohlslaw

| Saftige Lachstranche mit feiner Safran-Tomatensauce

| Sellerie à la Bourguignon – sanft geschmorter Knollensellerie an veganer Rotweinjus, Perlzwiebeln, veganem Speck und gebräunten Champignons

| Kürbis-Schwarzwurzel-Spitzkraut-Ragout mit geröstetem Macadamia-Cranberry-Topping

| Pommes Dauphine – knusprige, französische Kartoffelkräpfen

| In Butter geschwenkte Tagliatelle

DESSERT AM BUFFET

| Schokoladen-Spekulatiusmousse mit feinem Vanille-Mandarinen-Ragout und knusprigem Schokoladenstick

| Kaiserschmarrn mit saftigen Rosinen, feinem Puderzucker, cremiger Vanillesauce und aromatischem Zwetschgenröster

ODER

WEIHNACHTSPAUSCHALE

MENÜVARIANTE

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

und / oder

| Cremige Waldpilzsuppe mit gebratenen Waldpilzen und Schnittlauch-Öl (vegan)

| Ofenfrisches Baguette

HAUPTGANG

| Tranchen vom zarten Putenbraten mit samtiger Geflügeljus und aromatischem Rotkohlslaw
begleitet von Kürbis-Schwarzwurzel-Spitzkraut-Ragout mit geröstetem Macadamia-Cranberry-Topping
und knusprigen Pommes Dauphine

oder

| Sellerie à la Bourguignon – sanft geschmorter Knollensellerie an veganer Rotweinjus, Perlzwiebeln,
veganem Speck, gebräunten Champignons und knusprigen Pommes Dauphine

DESSERT

| Schokoladen-Spekulatiusmousse mit feinem Vanille-Mandarinen-Ragout und knusprigem
Schokoladenstick

MENÜ 75,90 € PRO PERSON* inkl. Mehrwertsteuer

BUFFET 91,90 € PRO PERSON* inkl. Mehrwertsteuer

*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.