

Schassbergers

Weihnachtsfeier & Martinsgans

Menü-Vorschläge 11/10

Schassberger Ebnisee

Die Preise gelten für Veranstaltungen mit 8 oder mehr Gästen
(d. h. mindestens 8 Personen wählen das gleiche Menü bzw. bei Großbanketten 90% aller Gäste das gleiche Menü).
Der 1. und 2. Gang der Menüs sind Vorspeisen Portionen wählen Sie diese als Hauptgangs Portion,
so erhöht sich der Preis. Den Preis für Nachservice erfragen sie bitte bei der Absprache.



IN DEN REGIONALEN RESTAURANTS . . .

Menü Weihnachtsfeier 1 € 32,00 p.P.

Kürbiscremesuppe mit Welzheimer Edelschinken (€ 4,80)
Rosa Oldenburger Entenbrust auf Apfelrotkraut mit Semmelterrinen und Gewürzsauce (€ 21,50)
Zimtmouse mit Birnenspalten (€ 8,50)

Menü Weihnachtsfeier 2 € 35,50 p.P.

Getrüffelte Wildkraftbrühe mit Rehklößchen (€ 7,50)
Scheiben aus der Rehkeule an Eierspätzle und Karottengemüse (€ 21,00)
Grand Marnier Parfait auf Gewürzorange (€ 9,50)

Menü Weihnachtsfeier 3 € 47,00 p. P.

Rillette von der Gans mit Lembergergelee, Schwarzbrotchips und Salat Mesclin (€ 10,50)
Winterliches Gemüse im Gänsefond gegart mit Gänseavioli und Pimentoöl (€ 5,50)
Knusprige Brust und Keule von der Oldenburger Gans auf Apfelrotkraut, Semmelterrinen
und Bratpfel mit Rosinen-Mandelkern (€ 25,50)
Geeiste Zimtsterne mit Glühweinsauce (€ 10,50)

Menü Weihnachtsfeier 4 € 52,00 p.P.

Parfait von der Geflügelleber im Baumkuchenmantel mit Trollingergelee
an Salat Mesclin und Apfel- Birnenchutney (€ 13,50)
Riesengarnele im Curry-Orangenmantel an Sellerieschaum und altem Balsamico (€ 9,50)
Getrüffelte Tasche von Zander und Rotbarbe auf Olivenkartoffelpüree und Zitronengrasvelouté (€ 23,50)
Orangen - Schokoladengratin mit Mandarinsorbet (€ 9,50)

Menü Weihnachtsfeier 5 € 59,00 p. P.

Gänseleberparfait an Portweingelee und Kräutersalat (12,50 €)
Gänsebrühe mit Griesklößchen und Gemüsehobel (5,50 €)
Geschmortes Gänseklein mit Gnocchis und Herbstgemüse (11,50 €)
Knusprige Oldenburger Freiland Gänsebrust mit gefülltem Bratpfel, Rotkraut
und gebratener Semmelterrinen (25,50 €)
Vanilleparfait mit Maronipüree und Kirschen nach „Vermicelle Art“ (11,50 €)