

Festliches Weihnachtsmenü

Hauptspeisen:

Hirschragout mit Preiselbeeren Getränke-Flat

Gebratenes Hähnchenfilet in Tomatenrahmsauce mit Spinat und Feta

Schweinemedallions im Speckmantel mit Waldpilzrahmsauce

Veganes Thai Curry mit Kirchererbsen, Hokkaidokürbis und Gemüse

Beilagen:

Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Butterspätzle, Kroketten, Kartoffelgratin

und Basmatireis

Dessert:

Bratapfelcreme oder Zimtpflaumen mit veganer Vanillesauce

Optionale Vorspeisen (am Tisch serviert):

Brotvariation mit Dips

Für eine starke Region, zählen wir als Caterer mit



Für Vorspeisen oder Zusatzwünsche, können Sie uns gerne per Email kontaktieren

info@lippische-schlossnacht.de

Hinweis zu Lebensmittelallergien:

Bitte informieren Sie das Eventteam im Voraus über etwaige Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten. Wir übernehmen keine Haftung für nicht gemeldete allergische Reaktionen.