

Weihnachtsfeiern im Schindlerhof

Lassen Sie sich verwöhnen und begeistern...

Zauberhaftes Ambiente – unsere Räumlichkeiten



Empfang

Genießen Sie heißen Glühwein und alkoholfreien Punsch in unserem romantischen Garten am offenen Feuer zum Preis von € 4,90 brutto pro Gast.



Weihnachtsklassiker – Menue 1

Maronencrèmesuppe mit Thymian-Croûtons



Knusprige Freilandente
mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß



Warme Amaretto-Kirschen mit Eiscreme von karamellisierten Walnüssen

Menue € 55,00 brutto

Menu 2

Gewürz-Essenz von der Gans
mit gefüllten Ravioli



Confierte Gänsebrust
auf Maronen-Rotkraut mit Kartoffelklößen
Bratapfel und feiner Sauce



Dreierlei von der Dunklen Schokolade
Schokoladen Mousse, Flan, Gewürz
Schokolade mit Mango-Sugo, Vanille und Rum

Menue € 58,00 brutto

Menue 3

Knoblauchsländer Feldsalat mit feiner Cassis-Balsamico-Vinaigrette und gerösteten Nüssen



Rosa gebratene Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit Kartoffelplätzchen, Pilzragout und Preiselbeersauce



Mousse vom Nürnberger Lebkuchen auf einem Zitrusfruchtsalat

Menue € 62,00 brutto)

Menue 4

Rehschinken mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce



Glühwein-Sorbet



Zweierlei vom Rind: Geschmort und rosa gebratenes Filet mit Kartoffel-Trüffelpüree und glacierten Fingermöhren



Parfait Birne-Helene, Preiselbeeren und Gewürzcrumble

Menue € 72,00 brutto

Weihnachtliches Buffet für Genießer

Vorspeisen und Salate

Wildschinken mit Sellerie-Nuss-Salat

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar

Kürbisterrine, eingelegter Kürbis und Kernöl

Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten,
zweierlei Dressings, Brot

Suppe

Maronensuppe

Hauptgerichte

Rinder-Tournedos mit winterlicher Kruste

Brust und Keule von der Gans

Goldforelle auf Blattspinat

Süßkartoffel-Maronen-Bratlinge (vegan)

Kartoffelkloß und Blaukraut

Kartoffelgratin und Mandelbrokkoli

Eblirisotto mit Wurzelgemüse

Dessert

Nürnberger Schokoladenbrot, Beerenragout mit Rum

Orangen-Biskuitschnitte

Lebkuchen-Apfel-Schlupfer mit Vanille-Schmand

Buffet € 62,00 brutto

R E S T A U R A N T

Organisation

Wir laden Sie zu uns ein alle Details zu klären und stimmen genau ab, was Sie sich wünschen. Mit unserer Erfahrung und Liebe zum Detail helfen wir Ihnen Ihre unvergessliche Feier bei uns zu planen.

Uns liegt es am Herzen Sie zu beraten und begeistern!



Ihr Max Thomas & das Schindlerhofteam

Schindlerhof Kobjoll GmbH

Steinacher Straße 6-12

90427 Nürnberg-Boxdorf

Telefon 0911 / 93 02-604

E-Mail: unvergesslich@schindlerhof.de

www.schindlerhof.de

unvergesslich