

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 € 5,50 brutto.



Weihnachtsklassiker – Menue 1

Maronencrèmesuppe mit Thymian-Croûtons



Knusprige Freilandente
mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß

Alternativ:

Rinderschmorbraten
mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß



Warme Amaretto-Kirschen mit Eiscreme von karamellisierten Walnüssen

Menue mit Ente € 66,00 brutto

Menue mit Rinderbraten € 62,00 brutto

Menu 2

Getrüffelte Sellerie-Essenz
mit Grießklößchen



Rosa confierte Entenbrust
auf Maronen-Rotkraut mit Kartoffelplätzchen
Bratapfel und feiner Sauce



Spekulatius-Parfait
mit Preiselbeer und Gewürz-Crumble

Menue € 68,00 brutto

Menue 3

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



Rosa gebratene Medaillons vom Rehrücken mit Kartoffel-Baumkuchen,
Rosenkohl, Pilzen und Preiselbeersauce



Trifle vom Nürnberger Lebkuchen mit Zitrusfrucht und Zimteis

Menue € 74,00 brutto)

Menue 4

Rehschinken mit Marone, Blaukraut und Petersilienwurzel



Glühwein-Sorbet



Zweierlei vom Rind: Geschmort und
rosa gebratenes Filet unter der Herbsttrompetenkruste mit Kartoffel-
Schnittlauchpüree und glaciertem Winterspargel mit Schiefertrüffel



Dreierlei von der Dunklen Schokolade
mit Mango, Rum und Vanille

Menue € 79,00 brutto

Weihnachtliches Buffet für Genießer

Vorspeisen und Salate

Beeten Mousse auf Dinkelbett (Vegan)

Geräucherter Karpfen mit Meerrettich

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 Ente

Lachsforelle auf Blattspinat

Linsenbraten mit veganem Jus (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 € 78,00 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 Marcel Vallejo & 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