

Weihnachtskarte-a-la-Carte-Karte 2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

hier finden Sie unsere Auswahl für ihre Weihnachtsfeier. Treffen Sie mit Ihren Kollegen, Freunden und Bekannten eine Vorauswahl und teilen Sie uns ihre Wünsche telefonisch oder per E-Mail mit. Bitte notieren Sie sich, was Ihre Kollegen, Freunde oder Mitarbeiter bestellen um Verwechslungen am Tisch auszuschließen.

Suppen

S1 Schaumsüppchen vom Kürbis mit eigener Einlage und Croutons

S2 Schaumsüppchen von der roten Bete mit Sauerrahm, Orange, Sherryessig und Gans

S3 Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse

Preis pro Suppe 5,50 €

A-la-Carte Hauptgerichte

A1 Mixed Grill von Dorade, Wolfsbarsch und Garnele mit Weißweinsauce, gebratener Zucchini und Tomaten-Basilikum-Risotto

18,50 €

A2 Gebratenes Rumpsteak (200g) mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Bohnengemüse und Lorettekartoffeln

21,50 €

A3 Gebratenes Schweinefilet mit Senf-Zwiebel-Kruste, gebratenes Gemüse und Kartoffelkrapfen

18,50 €

A4 Rosa gebratene Lammhüfte mit eigener Sauce, gebratenen Pilzen, Petersilienwurzelpüree, Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln

21,50 €

A5 Hirschkalbsrücken aus heimischen Wäldern mit grüner Pfeffersauce, Apfel, schwarzer Walnuss, Rahmkohlrabi und Süßkartoffelpüree

23,50 €

A6 Gänsebraten altdeutscher Art mit eigener Sauce auf Quittenrotkohl, Rosenkohl, geschmolzenen Kartoffelknödeln und Marzipanapfel

19,50 €

Vegetarischer Hauptgang:

A7 Hausgemachte getrüffelte Ricottamaultaschen mit Spinat, Tomaten, Ruccola und Grana Padamo

Preis pro Person 15,50 €

Dessert

D1 Törtchen Haselnuss

D2 Souffle Glace Grand Manier mit Gewürzorange und zartbitterer Schokolade

D3 Gebackener Schokoladenkuchen mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne

Preis pro Dessert 7,50 €

Büffetkarte ab 15 Personen

B1 Mille feuille von gemischtem Edelfisch in Kressesauce mit Spinat, Wurzelgemüse und Bandnudeln

B2 Im Ganzen gebratenes Schweinefilet im Speckmantel mit gemischtem Pilzen, gemischtem Gemüse und Kartoffelgratin

B3 Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce mit Petersilienwurzelputee, Wirsing und gebackenen Kartoffelkühle

B4 Gebratene Maispouardenbrust gefüllt mit Spiant und Ricotta in Estragonrahmsauce mit gebratener Zucchini und Tomaten-Basilikum-Risotto

B5 Gänsebraten altdeutscher Art mit eigener Sauce auf Quittenrotkohl, Rosenkohl, geschmolzenen Kartoffelknödeln und Marzipanapfel

Bitte wählen Sie drei Hauptgerichte aus. Der Preis pro Person beträgt 18,50 € pro Person.

Wünschen Sie ein Dessert oder eine Suppe, können Sie aus der Á-la-Carte- Karte wählen oder nach einer individuellen Lösung fragen.

Weihnachten im Restaurant Löseke

Gänsebraten to go

Am Heiligen Abend, 1. und 2. Weihnachtsfeiertag besteht für Sie die Möglichkeit eine gebratene, zerlegte Gans inkl. Sauce und Rotkohl bei uns abzuholen. Die Menge reicht für 6 Person und kostet pauschal 85,00 € pro Stück. (Auf Wunsch auch mit Knödeln und Bratäpfeln 105,00 €)

Wir wünschen Ihnen, ihren Freunden, ihren Kollegen und ihren Familien eine besinnliche Vorweihnachtszeit, frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche MwSt. von 19 %.

Ihre Familie Löseke mit allen Mitarbeitern