

Weihnachtsmenü

HAUSGEMACHTES BROT- UND JOURGEBÄCK
AM TISCH MIT AUFSTRICHEN UND BIO-BUTTER

VORSPEISE:

LACHSTATARE AUF GRÜNER GURKE
MIT ORANGEN-ZIMTSAUCE, LACHSKAVIAR
UND FRISCHEM WACHOLDER -OBERSKREN

SUPPE:

KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDO
MIT HAUSGEMACHTEN ZIMTCROUTONS

ODER

KRÄFTIGE CONSOMMÉ VOM OCHSEN
MIT FLEISCHSTRUDEL UND GEMÜSEJULIENNE

SALAT:

FRISCHE SALATE UND ROHKOST VOM BÜFFET MIT
HAUSGEMACHTEN DRESSINGS, ESSIG UND ÖLEN

HAUPTSPEISEN:

ROSA GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN SCHWEIN
MIT PUCHAS WHISKEY-PFEFFERSAUCE,
GEBRATENEN PILZEN UND KARTOFFELKROKETTEN

ODER

FILET VOM HEIMISCHEN SAIBLING MIT
ZITRONENBUTTER, SÜSSKARTOFFELN
UND MANDELBROKKOLIE

ODER

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTRUDEL
MIT KÜRBISGEMÜSE UND KRÄUTER-JOGHURTDIP

DESSERT:

HAUSGEMACHTES TIRAMISU
MIT PUCHAS KAFFEE-KARAMELLIKÖR VERFEINERT
DAZU LEBKUCHEN CRUMBLE UND HIMBEERSAUCE

3 GANG MENÜ € 34
4 GANG MENÜ € 42
5 GANG MENÜ € 45

Kukmirn Kulinarik


PUCHASPLUS
KUKMIRN



Weihnachtbuffet

HAUSGEMACHTES BROT- UND JOURGEBÄCK
AM TISCH MIT AUFSTRICHEN UND BIO-BUTTER

VORSPEISE:

RÄUCHERLACHS MIT OBERSKREN

SCHWARZWALD ROHSCHINKEN MIT MELONE

KALT GERÄUCHERTES FLEISCHVARIATION

RINDLEISCHSÜLZCHEN MIT ROTEM ZWIEBEL/KERNÖL

SUPPE:

CREMESUPPE VON DER EDELKASTANIE

MIT HAUSGEMACHTEN ZIMTCROUTONS

KRÄFTIGE CONSOMMÉ VOM RIND

MIT KRÄUTERFRITATTEN ODER FADENNUDELN

SALAT:

FRISCHE SALATE UND ROHKOST VOM BÜFFET MIT

HAUSGEMACHTEN DRESSINGS, ESSIG UND ÖLEN

HAUPTSPEISEN & BEILAGEN:

ROSA GEBRATENE FILETS VOM SCHWEIN

GEBRATENES ZANDERFILET MIT KRÄUTERKRUSTE

HÜHNERBRUST IM SPECKMANTEL

KARTOFFELKROKETTEN, GRILLGEMÜSE

BUTTER - KRÄUTERREIS, PREISELBEEREN

PFEFFERRAHMSAUCE, KRÄUTERBUTTER

DESSERT:

WARMER KUKMIRNER

APFEL- UND ZWETSCHKENSTRUDEL

MIT VANILLE-ZIMTSAUCE UND BEERENRAGOUT

BUFFETPREIS

ALL YOU CAN EAT
PRO PERSON € 37

Kukmirn Kulinarik


PUCHASPLUS
KUKMIRN

