

# Weihenstephaner

BERLIN

Sehr geehrte, liebe Gäste,

im Folgenden finden Sie unsere **weihnachtlichen Menüvorschläge für das Jahr 2017**. Die aufgeführten Menüs sind ab einer Gruppenstärke von 20 Personen und nur unter Vorbestellung buchbar.

Diese mögen Ihnen zunächst als Anregung und Orientierung dienen. Sollten Sie ergänzend individuelle Vorschläge für Ihre Veranstaltung benötigen, so lassen Sie uns dies bitte kurz wissen, wir unterbreiten Ihnen sehr gerne umgehend ein Angebot, abgestimmt auf Ihre persönlichen Wünsche und Vorstellungen.



## Weihenstephaner Entenessen

Geflügelconsommé mit Schnittlauchfrittaten



### -im Reindl serviert-

Knusprig gebratene halbe Bauernente mit Orangen – Thymian – Jus,  
Blaukraut und Kartoffelknödel



„Weihenstephaner Bratapfel“  
aromatisch mit Marzipan, Rosinen und Mandeln gefüllt  
dazu Vanillesauce

EUR 31,50 pro Person

## Weihenstephaner Gänseessen

Geflügelconsommé mit Schnittlauchfrittaten



### -im Reindl serviert-

¼ Innviertler Gänsebraten mit Orangen – Thymian – Jus,  
Blaukraut, Grünkohl und zweierlei Knödel



Nougatmousse mit Kirschkompott

EUR 36,50 pro Person

# Weihenstephaner

B E R L I N

## Weihnachtsmenü I – Entenkeule

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Maronen und Himbeervinaigrette



Knusprig gebratene Keule von der Bauernente  
mit Rot- und Grünkohl, zweierlei Knödeln und Orangen – Thymian – Jus



Rotweinbirne mit Vanilleeis und Sauce von der Bitterschokolade

EUR 27,50 pro Person

## Weihnachtsmenü II – Gänsekeule

Winterliche Blattsalate mit gerösteten Maronen und Himbeervinaigrette



Knusprig gebratene Keule von der Innviertler Gans  
mit Rot- und Grünkohl, zweierlei Knödeln und Orangen – Thymian – Jus



Spekulatiusmousse mit heißen Waldbeeren

EUR 32,50 pro Person

## Weihnachtsmenü III – Wildgoulasch

Maronensamtsuppe mit Zimtkrusteln



Wildgoulasch mit Semmelknödel und Preiselbeerschmand



Spekulatiusmousse mit heißen Waldbeeren

EUR 28,50 pro Person

## Weihnachtsmenü IV – Sauerbraten

Maronensamtsuppe mit Zimtkrusteln



Sauerbraten vom Tiroler Weideochsen  
mit Blaukraut, Semmelknödel und Backpflaumenjus



Rotweinbirne mit Vanilleeis und Sauce von der Bitterschokolade

EUR 31,50 pro Person