

Ja ist denn schon Weihnachten???

**Bei sonnigen herbstlichen Temperaturen
denken Sie bereits an
Plätzchen, Stollen & co. ???**

**Hier finden Sie unsere tollen Angebote...
denn wer zuerst kommt ...
bekommt seinen Wunschtermin
für ein Catering reserviert...**

**Suchen Sie sich gleich Ihr leckeres Menü /
Buffet für Ihre Weihnachtsfeier aus.**

**Gern stellen wir Ihnen
ein individuelles Angebot zusammen –
sprechen Sie uns an!**

Denn Vorfreude ist die schönste Freude!

**Viel Spaß beim durchstöbern unserer
kulinarischen Highlights für diesen Winter.**

TUM - Weihnachtsangebot 2019

bis 25 Personen

Wilhelm

Getränkepackage:

- Adelholzener Mineralwasser (still/ sprudel)
 - Adelholzener verschiedene Schorlen
- Punsch alkoholfrei oder Glühwein (weiß oder Rot nach Wahl)
für max. 6 Std zu € 5,90 pro Person

Basispackage:

- Glühwein Weiß oder Rot **nach Wahl**
 - Punsch alkoholfrei
 - Platzerl mit Zimtsterne, Spekulatius, Lebkuchen und Dominosteine, Stollen, Weihnachtliche Deko mit Mandarinen
 - Nikolausäpfel und Nüssen
- bis 25 Personen zu € 5,90 pro Person**

& / oder

Flammkuchen Package

- Flammkuchen mit Frischkäse, Tomaten & Lauchzwiebeln, Ruccola
 - Flammkuchen mit Frischkäse, Lauchzwiebeln und Lachs
 - Flammkuchen mit Frischkäse, Lauchzwiebeln und Kochschinken
- Bitte wählen Sie (2x): _____**
bis 25 Personen zu € 4,90 pro Person

& / oder

Imbiß Package

- Pulled Chicken Wrap mit frisch gerösteten Zwiebeln, Dattelfrischkäse, Kurkuma und Eisbergsalat
 - Feigentarte mit Ziegenkäse, Walnuß und Thymian
- bis 25 Personen zu € 7,50 pro Person**

& / oder

Suppen in der Brottasse

- Maroni Suppe mit Kürbiskernöl
- Kürbis Orangensuppe mit Dinkel Käse Croutons
 - Chili con Carne

Jeweils mit extra Baguette

Bitte wählen Sie (1x): _____
bis 25 Personen zu € 5,90 pro Person



Wilhelm

Weihnachtsmenü Auswahl

ab 20 Personen

Menü I

Maronensuppe mit Kürbiskernöl

¼ Ente oder Entenkeule mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Bandnudeln in einer Austernpilz- Lauchzwiebelsoße

Spekulatius Mandarinen Dessert

zu € 14,90 pro Person

Menü II

Karotten Ingwer Suppe

Hirschragout in Jägermeister Pilzrahmsoße auf Nuß- Schupfnudeln

Gefüllte Ravioli mit Salbei und Walnüssen

Schicht Dessert mit Lebkuchen und Sauerkirschen im Weckglas

zu € 14,90 pro Person

Menü III

Feldsalat mit Granatapfelkernen und Nuß - Balsamicodressing

Feine Kastaniensuppe

Burgunderbraten vom Rind mit Rosenkohl und Kartoffelgratin

Zimt Panna Cotta mit Feige

zu € 15,90 pro Person

Menü IV

Kleine Leberkäslaiberl mit ofenfrischen Brez´n

Fleischpflanzerl mit Kartoffel Ruccola Salat

Käseplatte mit Brie, Emmentaler, Obazd´n und Edamer
mit Trauben und Walnüsse

zu € 9,90 pro Person

Wilhelm

Ihre Buffetauswahl ab 25 Personen

Stellen Sie sich Ihr Buffet zusammen:

Karotten Ingwersuppe
Kürbis Süßkartoffelsuppe mit Scampispieß
Maroni Suppe mit Kürbiskernöl
Kürbis Orangensuppe mit Dinkel Käse Croutons

Wählen Sie Ihre Suppe (1x): _____

Bresaola Carpaccio mit gehobeltem Parmesan auf Ruccolabett
Feldsalat mit Egerlinge und warmen Kartoffeldressing
Ziegenkäse mit Feigen, Kirschtomaten und Balsamicodressing
Auberginenröllchen mit Schafskäse gefüllt
Blätterteig Tarte mit Maronen Pilzfüllung
Quiche Lorraine mit Speck

Dessert

Schicht Dessert mit Lebkuchen und Sauerkirschen im Weckglas
Himbeer Mascarponecreme mit Amarettini
Spekulatius Mandarinen Dessert
Zimt Panna Cotta mit Feige
Käseplatte mit Brie, Emmentaler, Obazd´n und Edamer
mit Trauben und Walnüsse

Wählen Sie Ihr Dessert (1x): _____

zu € 14,90 pro Person