

Weihnachten im Restaurant am Chinesischen Turm 2011

Verehrte Gäste!

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Hause und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer Weihnachtsfeier in diesem Jahr!

Nachfolgend finden Sie Kreationen unseres Küchenteams, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Speisenauswahl für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge frei und flexibel kombinieren.

Wir freuen uns, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zu beraten. Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Ihr Team vom Restaurant am Chinesischen Turm

Bankettleitung
089 383873-14
bankett@chinatorm.de

Restaurantleitung
089 383873-27



Unser weihnachtlicher Menüvorschlag

**Carpaccio von geräucherter Gänsebrust
mit Preiselbeersauce und Salatbouquet**
€ 13,00

Maronenschaumsuppe
mit schwarzen Nüssen
€ 5,50

**Pochiertes Saiblingsfilet
auf Wurzelspinat und Safranschaum**
€ 11,50

**Medaillons vom Hirschkalb
mit Steinpilzen, gerührter Salbeipolenta
und Schwarzwurzel à la crème**
€ 24,00

Variation von Tête de Moine und Brie de Meaux
mit Lavendelhonig
€ 6,00

**Warmer Schokoladentarte
mit Sauerkirschragout und Passionsfruchtsorbet**
€ 6,50

So könnte Ihr Menü aussehen.
Auf den nachfolgenden Seiten können Sie sich selber kreativ verwirklichen
ab einer Gästeanzahl von 5
und Ihr persönliches, für Sie passendes, Menü zusammenstellen.



Vorspeise

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust mit Preiselbeersauce und Salatbouquet	€ 13,00
Räucherfischmousse mit Feldsalat und Orangenfilets	€ 12,50
Gebratene Jakobsmuscheln auf Ingwer-Schalottenconfit und Salatbouquet	€ 14,50
Winterliche Blattsalate in der Hippenbrickschale mit gebratenen Pilzen und Pinienkernen	€ 9,00

Suppe

Maronenschaumsuppe mit schwarzen Nüssen	€ 5,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 5,50
Kürbisschaumsüppchen mit Crème Fraîche und Schwarzbrotkracherln	€ 4,50

Zwischengang

Pochiertes Saiblingsfilet auf Wurzelspinat und Safranschaum	€ 11,50
Kaninchenrücken im Speckmantel auf Rosmarin-Risotto	€ 13,50
Tagliatelle mit Steinpilzen, Kräuterschaum und Parmesan	€ 12,50



Hauptgang

Medaillons vom Hirschkalb mit Steinpilzen, gerührter Salbeipolenta und Schwarzwurzel à la crème	€ 24,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangenbutter, Kartoffelkrusteln und Wirsing	€ 17,50
Saftiger Rinderbraten mit Kartoffel-Petersilienpüree, glasiertem Wurzelgemüse und Portweinjus	€ 12,50
Tranche von rosa gebratenem Kalbsrücken auf Kräuterrisotto und Gemüsebouquet	€ 19,50
Tomaten Cous-Cous mit gratiniertem Ziegenkäse und Rosmarinschaum	€ 15,00
Gebratenes Kabeljaufilet auf Wurzelspinat mit Petersilienkartoffeln und Pommery-Senfsauce	€ 16,50

Käse

Variation von Tête de Moine und Brie de Meaux mit Lavendelhonig	€ 6,00
Bayerische Käseauswahl mit Obstlertrauben	€ 6,00

Dessert

Warmer Schokoladentarte mit Sauerkirschragout und Passionsfruchtsorbet	€ 6,50
Nougatparfait mit Amarettoschaum und gemischten Beeren	€ 5,50
Warme Zimtpflaumen mit Vanilleeis	€ 5,00
Orangen-Topfenmousse mit Hollunderröster und Rum-Rosineneis	€ 6,00



Weihnachtsbüffet pro Person € 45,00

ab 20 Personen

Vorspeisen

Räucherfischplatte
Bayrische Schinkenauswahl
Gemischte Terrinenplatte
Terrinenvariation z.B. Fasan, Ente, Räucherlachs
Mariniertes Gemüse

Salate

Tomatensalat mit Mozzarellabällchen
Kartoffel-Lauchsalat
Bunter Nudelsalat
Blattsalatvariation

Warme Gerichte

Junge Ente aus dem Rohr
Saftiger Rinderbraten
Zander und Lachs auf Blattspinat
Gefüllte Ravioli mit Tomatensugo und Parmesan
Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce

Beilagen

Petersilienkartoffeln
Kartoffelknödel
Gemüse
Blaukraut

Dessert

Tiramisu
Bayrisch Crème
Mousse au Chocolat
Fruchtsalat mit Beeren
Palatschinken

Käse

Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Senfsorten
Feigensenf, Birnensenf und Quittensenf

