



SCHLOSS MONTFORT
LANGENARGEN



Weihnachtsmenü

Festliches Weihnachten im Schloss Montfort 2018
ab 15 Personen täglich buchbar

Weihnachtstraum

Tartar vom Lachs mit Limettencreme auf Gurkencarpaccio und Chicorée
„Schloss“-Ente in 2 Gängen

1. Gang: Keule mit Rotkohl und Semmelknödel
 2. Gang: Brust mit Wirsinggemüse und Kartoffel-Kressepüree
- Schokoladentarte mit Vanilleschaum und Walnusseis

pro Person € 40,00

Weihnachts-Menü 1

Bresaola und Bündnerfleisch an Feldsalat mit Croûtons, Speck und Apfelchutney
Karottenkürbissuppe mit Curry
Rehragout mit Wirsing, Preiselbeeren und Knöpfele
Lebkuchenmousse mit Zimteis

pro Person € 39,50



SCHLOSS MONTFORT
LANGENARGEN

Weihnachts-Menü 2

Gebeizter Butterfisch, Lachs und Thunfisch im Sesammantel
auf Glasnudelsalat mit süß-saurem Dip
Karotten-Ingwerschaumsuppe
Schweinefilet in Calvadosauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
Pralinenparfait und Walnusseis mit Eierlikörschaum

pro Person € 42,50

Weihnachts-Menü 3

Wirsingrahmsuppe mit Brotcroûtons
Dialog von Garnele und Meerbarbe mit Safran und Gemüsenudeln
Perlhuhnbrust auf Apfelrotkohl mit grünen Knöpfle
Tobleronemousse mit Vanilleschaum

pro Person € 42,50

Weihnachts-Menü 4

Rindscarpaccio mit frischem Parmesan und Salatbouquet
Pot-au-feu von Muscheln und Meeresfischen
Hirschrücken mit Preiselbeersauce, Mandel-Broccoligemüse und Kartoffelgratin
Weihnachtlicher Dessertteller

pro Person € 52,50

Weihnachts-Menü 5

Crépinettes mit Rauchlachs und Apfelmatjescocktail an
Salatbouquet mit Feigensendressing
Linsensüpple mit Knoblauchbrot
Saiblings Filet mit Kartoffelkleid auf Blattspinat mit Rote Beete Sauce
Entenbrust an Ingwersauce mit Shiitake-Sojagemüse und braunem Reis
Gebackenes Apfelkühle mit Champagnercreme und Baileyszabaione im Glas

pro Person € 52,50

Weihnachts-Menü 6

Rehterrine mit rosa Pfeffer und Mangochutney an Blattsalaten mit Walnussdressing
Pot-au-feu von Muscheln und Garnelen
Rotbarschfilet in der Salbei-Eihülle mit schwarzen Spaghetti, Schmortomaten und
gehobeltem Parmesan
Geschmorte Kaninchenkeule mit Blattspinat, Steinpilzen und Pfifferlingen,
Calvadosauce und Brezenknödel
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille mousse, Kürbiskernöl und Röstnüssen

pro Person € 54,50



SCHLOSS MONTFORT
LANGENARGEN

Weihnachts-Menü 7

Meerbarben Filet und Kartoffelgitter an Blattsalaten mit Balsamico Dressing
Senfkohlsuppe (Pak Choi) mit Topinambur und Sauerrahm
Gebratene Garnelen und Jakobsmuscheln auf
lauwarmem Gemüsesalat mit Avocadosalsa
Ossobuco mit grünem Pfeffer, gebraten auf
geschmortem Rotweingemüse und Polenta
Zucchini-Zimtkuchen mit Waldbeerenkompott und Sauerrahmeis

pro Person € 55,50

Weihnachts-Menü 8

Gebratenes Rehrückenfilet an Blattsalaten der Saison mit Walnussvinaigrette
Linsensuppe von roten und schwarzen Linsen mit Lauchzwiebeln
Wolfsbarschfilet auf Pastinaken Püree mit Kartoffelcrêpe und Rote Beete
Rinderfilet im Speckmantel mit Echalotten-Barolo-Sauce,
gebratenen Pilzen und Weißwein Risotto
Weihnachtlicher Dessertteller

pro Person € 55,50

**Gerne beraten wir Sie auch bei anderen Wünschen
und Zusammenstellungen.**

An Silvester haben wir für Sie geöffnet. Beachten Sie unser großes Silvestergalabüffet.

Eine schöne Adventszeit und ein besinnliches Weihnachtsfest wünschen wir Ihnen.

Vemax GmbH

Michael Gürgen