

# Buffet für Weihnachtsfeiern

„ALL IN“  
ab 37,50 € pP

gültig vom 01. November. - 15. März

„ALL IN“  
ab 37,50 € pP

Karotten-Ingwersuppe  
mit Creme fraiche und Speck (wird serviert)



## kalte Vorspeisen

Antipasti von Gemüse mit Aioli Dip  
(von Zucchini | Paprika | Champignons | Fenchel) - gegrillt & ausgebacken  
Tomate-Mozzarella mit hausgemachten Pesto  
Europäische Käseplatte garniert mit Weintrauben  
Steinofen-Baguette und Rahm-Butter



## warme Speisen

"Barbarie" Entenbraten mit feiner Orangensauce  
Kasseler Krustenbraten mit „Braunbier-Sauce“ extra  
Apfel-Rotkohl | Gemüse von Broccoli, Erbsen und Möhren  
Kartoffelknödel mit Butterbrösel & Krokette



## Dessert

Tiramisu im Glas mit Lebkuchen-Nusscrumbel  
Mousse au Chocolat

\*\*\*\*\*

| ab 25 Pax á 19,50€ pP | ab 50 Pax á 18,50€ pP | ab 100 Pax á 17,90€ pP |  
„ALL IN“ Getränkeflat (Std. á 4,50€ pP) von 19.00 Uhr bis 00.00 Uhr á 22,50€ pP  
( Softgetränke | Caféspezialitäten | Bier | Prosecco | Wein | 2 Wahl-Spirituosens )  
Getränkepauschalen können Sie auch für andere Zeitabstände buchen//  
z.B. von 19.00 Uhr bis 23.00 Uhr nur 18,00€



## Feuerschale „meets“ Glühwein

buchen Sie einfach zu Ihrer Tischreservierung  
eine eigene Feuerschale auf der Terrasse in uriger Kulisse.  
(als Begrüßung der Gäste) mit Glühwein(oder Kakao) nur 2,50 € pP  
Schuss Spirit extra 1,00 € (Amaretto, Rum, Weinbrand)  
(auch Wunsch auch alkoholfreien Winterpunch)  
ab 10 bis 50 Personen



gerne buchen wir Ihnen auch einen Tisch zum a la Carte  
oder besprechen ein feines Menü mit Ihnen.  
gasthofkupferschmiede.de | 69 77 931