

Buffet für Weihnachtsfeiern

All-IN
ab 36.- pP

gültig vom 01. November. - 15. März

All-IN
ab 36.- pP

**Karotten-Ingwersuppe
mit Creme fraiche**
(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 & Kroketten



Dessert

Tiramisu im Glas mit Lebkuchen-Nusscrumbel
Mousse au Chocolat

| ab 25 Pax á 20.- pP | ab 50 Pax á 19.- pP | ab 100 Pax á 18.- 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-Spirituosen)
Getränkepauschalen können Sie auch für andere Zeitabstände buchen//mindestens 4 Stunden
z.B. von 19.00 Uhr bis 23.00 Uhr nur 18.-



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.- € (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