


# Buffet für Weihnachtsfeiern

gültig vom 01. November. - 15. März

Buffet  
+  
Getränkeflat  
ab  
42,- pP

Waldpilzcreme mit Croutons  
und Parmesansplitter

(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 24.- pP | ab 50 Pax á 23.- pP | ab 100 Pax á 22.- pP |  
„ALL IN“ Getränkeflat (Std. á 5,- pP) von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr á 20,- pP  
( Softgetränke | Caféspezialitäten | Bier | Prosecco | Wein | 2 Wahl-Spirituosen )  
Getränkepauschalen können Sie auch für andere Zeitabstände buchen//mindestens 4 Stunden



## 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](http://gasthofkupferschmiede.de) | 69 77 931

