



FORSTHAUS

Heiligenberg

IHRE WEIHNACHTSFEIER
AUF DEM HEILIGENBERG

Zum Auftakt an der Feuerschale:

**Weihnachtlicher Glühwein
alkoholfreier Apfelpunsch**

Gemeinsames Abendessen:

**3- bzw. 4 gängiges Menü oder Buffet
Vilsa Mineralwasser während des ganzen Abends
und Kaffeespezialitäten nach dem Essen**

**Weihnachtliche Dekoration
Menükarten mit Ihrem Logo**

€ 79,00, bzw. € 90,00 / pro Person
(excl. Wein, Bier und Spirituosen)



Als besonderen Start in den gemeinsamen Abend organisieren wir gerne eine Wanderung mit *Gästeführer* und Fackeln über den Heiligenberg und seine Wälder.
(Dauer: ca. ¾ - 1 Stunde / € 80,00
Fackel: Stück/ € 5,00)



**Unsere Geschenkidee:
Liebevoll gepackte Geschenktüten
mit regionalen Produkten**



Gerne geben wir bei Interesse nähere Auskünfte und beraten Sie.



FORSTHAUS

Heiligenberg

AUSWAHL MENÜ

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons, Kürbiskernen und Cranberrys
oder

Kürbis Panna Cotta mit schwarzer Walnuss und violetter Kartoffel



Steinpilzcremesuppe

oder

Topinamburcremesuppe



Gebratener Rücken vom Rind

an Kräuterhollandaise und Trüffelkartoffeln

oder

Gebratenes Zanderfilet an Garnelenrisotto und Wurzeln

oder

Mais-Kichererbsensouffle an Ofenkürbis und Sesam



Auswahl von erlesenen Sorbets

oder

Gebackenes Bourbon Vanillerahmeis

an Apfelkompott



Das 3gängige Menü besteht aus Suppe, Hauptgang und Dessert.
Die Auswahl von Vorspeisen anstatt Suppe ist gerne möglich,
wir passen den Preis entsprechend an.



Wir bitten um Auswahl der Speisen bis eine Woche vor dem reservierten Datum.



FORSTHAUS

Heiligenberg

WEIHNACHTLICHES BÜFFET

Suppe wird serviert:
Kartoffel-Steinpilzcreme



Geräucherte Forelle an Rote Bete, Apfel und Meerrettich
Kürbis-Panna Cotta Ziegenkäse-Mousse mit Tomatenmarmelade
Salami vom Eichelschwein an gegrilltem Fenchel
Feldsalat mit Cranberrys und Kartoffelcroutons
Klosterkruste an Asendorfer Schichtkäse und eingelegter Walnuss



Honigmarinierter Schinken vom Eichelschwein
Damwildbraten an Preiselbeerjus
Geschmorte Entenkeulen mit Beifußsauce
Gebratenes Zanderfilet an Rahmsauerkraut
Kürbis-Risotto und Ofen-Kürbis
Kartoffelklöße, hausgemachte Spätzle, Kräuterkartoffeln
Rotkohl und Gemüseauswahl



Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schokoladenmousse mit Zwetschge
Buttermilch-Quittencreme



Das 3gängige Büffet besteht aus Suppe, Hauptgängen und Desserts.
(ohne Vorspeisen)

Das Büffet ist für eine Personenzahl von mind. 30 Personen geplant,
gerne beraten wir Sie, falls Ihre Gruppe weniger Gäste umfasst.