



Treue Bonus für Weihnachtsfeiern

vom
01.11.2021 bis 31.01.2021

**Auf alle Speisen & Buffets aus dem unten
stehenden Angebot!**

35 – 50 Personen	3%
50 – 100 Personen	7%



Treue-Rabatt



Rabatte gelten nicht an den Feiertagen




Buffet für Weihnachtsfeiern

gültig vom 01. November. – 15. März

Buffet
+
Getränkeflat
ab
52,50€ 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 & Krokettchen



Dessert

Tiramisu im Glas mit Lebkuchen-Nusscrumbel
Mousse au Chocolat

| ab 25 Pax á 28.- pP | ab 50 Pax á 27.- pP | ab 100 Pax á 25.- pP |
„ALL IN“ Getränkeflat (Std. á 5,50 pP) von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr á 27,50 pP
(Softgetränke | Caféspezialitäten | Bier | Prosecco | Wein | 2 Wahl-Spirituosen)
Getränkepauschalen können Sie auch für andere Zeitabstände buchen//mindestens 5 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 | 69 77 931



Auswahlkarte (bis 20 Pers.)



Vorspeise zur Wahl

kleiner gemischter Salatteller //3,90

oder

Waldpilzcremesüppchen
mit Croutons & Parmesansplitter //4,50

dazu reichen wir Kräuterbaguette



Hauptgang zur Wahl

Schnitzel mit Jägersauce //11,-

Schnitzel mit „Sambal Hollandaise“ und Palmenherzen //11,-

Schnitzel überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren //11,-

(wahlweise mit Beilage)

Bratkartoffeln //4,50  Pommes Frites //3,50  Butter-Spätzle //3,50

„Veggie Pfanne“

bunte Paprika, Zucchini, und Champignon
mit Kartoffeln in der Pfanne knusprig angebraten
auf Wunsch mit Creme fraiche extra //12,50

„Barbarie“ Entenbraten auf Orangensauce
mit Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Viertel-Ente 12.50



Halbe-Ente 22.50







hausgemachtes Wildgulasch vom Hirschkalb
mit feinen Waldpilzen dazu Butter-Spätzle und Salatteller //21,-









Dessert zur Wahl

„Kaiserschmarrn“ mit Puderzucker
dazu Apfel- & Pflaumenmus //7,-

oder

gebackene Apfelkühle mit Zimt | Zucker
dazu 2 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis //7,-