



unsere

Firmen-Angebote 2026



“Weihnachtsfeier”

*ab 15 Personen

Anfragen unter:

📞05121 - 69 77 931

📧info@meine-kupferschmiede.de

Kupferschmiede

BUFFET I

Weihnachtsfeiern

Suppe (wird serviert)

Waldpilzcreme
mit Croutons und Parmesansplitter

kalte Vorspeisen

Antipasti vom Gemüse mit Aioli Dip
Zucchini | Paprika | Champignons | Fenchel
-gegrillt & ausgebacken-
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto
Europäische Käseplatte garniert mit Weintrauben
Steinofen-Baguette | Rahm-Butter

warme Speisen

"Barbarie" Entenbraten mit feiner Orangensauce
Schweinefilet auf frischen Champignons in Sahnesauce
Auberginenroulade mit Falafel-Schafskäsefüllung (veggie)
Apfel-Rotkohl | Gemüse von Brokkoli, Erbsen und Möhren
Kartoffelknödel mit Butterbrösel & Kroketten

Dessert

Mazipan-Mousse
heiße Amarena-Kirschen mit Vanille-Sauce

Getränkepauschale

nur 6,-€ je Std p.P.
Beispiel:
von 17 bis 22 h
- 30,-€ pP -

die Pauschale beinhaltet:
Softgetränke&Caféspezialitäten
Bier&Wein
Sekt&zwei Wahl-Spirituosen

und kann NUR einheitlich gebucht werden!

ab 15 Pax á 33,50 pP
ab 30 Pax á 30,50 pP
ab 60 Pax á 28,50 pP
ab 100 Pax á 27,50 pP

BUFFET II

Weihnachtsfeiern

Suppe (wird serviert)

Toskana-Tomaten-Basilikumsuppe mit Croutons

kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Kohlrabi & Rote Beete
"in Marinade aus Olivenöl und Parmesan"
Astoria Salat nach Waldorf Art
mit Schwarzwälder-Rauch-Schinken
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto
Europäische Käseplatte garniert mit Weintrauben
Partybrötchen | Steinofen-Baguette | Rahmbutter

warme Speisen

Hähnchenfilet in Rotwein-Honig-Sauce
Kasseler Krustenbraten mit „Braunbier-Sauce" extra
Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini, Möhren
Gemüse von Brokkoli, Erbsen, Möhren und Rosenkohl
Petersilienkartoffeln und Herzoginkartoffeln

Dessert

Tiramisu im Glas mit Lebkuchen-Nusscrumbel
Mousse au Chocolat

Getränkepauschale

nur 6,-€ je Std p.P.
Beispiel:
von 17 bis 22 h
- 30,-€ pP -

die Pauschale beinhaltet:
Softgetränke&Caféspezialitäten
Bier&Wein
Sekt&zwei Wahl-Spirituosen

und kann NUR einheitlich gebucht werden!

ab 15 Pax á 29.- pP
ab 30 Pax á 26.- pP
ab 60 Pax á 25.- pP
ab 100 Pax á 24.- pP

unsere

Weihnachts-Auswahlkarte









Anfragen unter:

📞05121 - 69 77 931

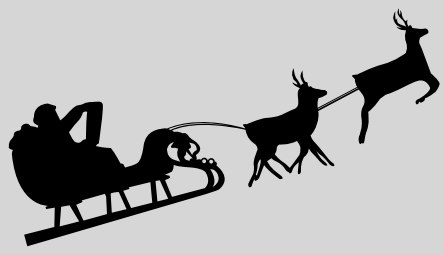
📧info@meine-Kupferschmiede.de

Kupferschmiede



Vorspeise zur Wahl

kleiner gemischter Salatteller 4,90
oder
Waldpilzcremesüppchen
mit Croutons & Parmesansplitter 5,70



-dazu reichen wir Kräuterbaguette-

Hauptgang zur Wahl

Schnitzel mit Jägersauce 17
Schnitzel mit „Sambal Hollandaise 17
Schnitzel überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren 17

Beilage zur Wahl :
Bratkartoffeln 4,95 | Kroketten 3,95
Pommes Frites 3,95 | Butter-Spätzle 3,95

„Veggie Pfanne“
bunte Paprika, Zucchini, und Champignon
mit Kartoffeln in der Pfanne knusprig angebraten
mit Creme fraiche extra 14,50

„Barbarie“ Entenbraten auf Orangensauce
mit Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel mit Butterbrösel
Viertel-Ente 17.90
Halbe-Ente. 24.90

frischer Hirschbraten aus heimischen Wäldern
auf Wacholdersauce, Preiselbeersahnebirne
grüne Bohnen im Speckmantel
und Kartoffel-Kroketten 29

Dessert zur Wahl

„Kaiserschmarrn“ mit Puderzucker
dazu Apfel- & Pflaumenmus
7,90
oder
gebackene Apfelküchle mit Zimt & Zucker
dazu zwei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis
7,90

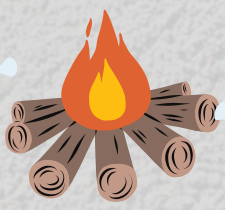






Feuerschale “meets” Glühwein...







buchen Sie gemütlich zu Ihrer Tischreservierung ein Empfangsgetränk an einer Feuerschale auf unserer Terrasse — in uriger Kulisse — Glühwein oder Kakao 4.50 € mit Schuss 5.50€ (Amaretto oder Rum)





Anfragen unter:

📞05121 - 69 77 931

📧info@meine-kupferschmiede.de





“Low Season”
Angebote
3% - 20%

auf Bankett-Veranstaltungen ab 15 Personen

Zeitraum:

Montag - Mittwoch





Nennen Sie uns gerne Ihr Budget, und wir erstellen für Sie ein individuelles, unverbindliches Angebot, welches auf Ihre Wünsche zugeschnitten ist.

Anfragen unter:

📞05121 - 69 77 931

📧info@meine-kupferschmiede.de

Kupferschmiede