



unsere
Firmen-Angebote

“Weihnachtsfeier”

*ab 15 Personen



Kupferschmiede

Anfragen unter:

☎ 05121 - 69 77 931

✉ info@meine-kupferschmiede.de

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
Kasseler Krustenbraten mit „Braunbier-Sauce“ apart
Auberginenroulade mit
Cherrytomaten-Schafskäsefüllung (veggie)
Apfel-Rotkohl | Gemüse von Brokkoli, Erbsen und Möhren
Kartoffelknödel mit Butterbrösel & Kroketten

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 32.- pP
ab 30 Pax á 29.- pP
ab 60 Pax á 27.- pP
ab 100 Pax á 26.- pP



BUFFET II



Weihnachtsfeiern

Suppe (wird serviert)

Toskana-Tomaten-Basilikumsuppe mit Croutons



kalte Vorspeisen

**Carpaccio vom Kohlrabi & Rote Beete
mit Parmesan und Olivenöl**

**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

Schweinefilet auf frischen Champignons in Sahnesauce

Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini, Möhren

Gemüse von Brokkoli, Erbsen, Möhren und Rosenkohl

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

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

kleinergemischter 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

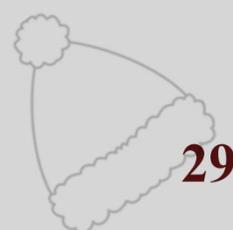


frischer Hirschbraten aus heimischen Wäldern

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

