


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 hausgemachtem 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 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 3,00pP 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//4,90

dazu reichen wir Kräuterbaguette



Hauptgang zur Wahl

Schnitzel mit Jägersauce//13,-

Schnitzel mit „Sambal Hollandaise“//13,-

Schnitzel überbacken mit Camembert dazu Preiselbeeren//13,-

(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 13.90



Halbe-Ente 19.90

☞ ☞ ☞

frischer Hirschbraten aus heimischen Wäldern
auf Wacholdersauce, Preiselbeersahnebirne
grüne Bohnen im Speckmantel
und Kartoffel-Kroketten //24,-



Dessert zur Wahl

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

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