

Weihnachtsfeierabende beim Brammer

Am 07., 08., 14., 15. und 21. Dezember 2017 ab 18:30 Uhr.

Empfang auf unserer winterlichen Terrasse, bei offenem Feuer mit weihnachtlichem Punsch
Stollen und Schmalzbrote. Um 19:30 Uhr eröffnen wir das weihnachtliche Buffet.

z.B. mit Wildgerichten, Grünkohl, Ente oder Gans, Fisch, vegetarischer Hauptgang, verschiedene
Gemüse, Beilagen, Salate und Desserts

Unsere Weihnachtsangebote für Firmenweihnachtsfeiern:

Menü 1:

Kartoffelsüppchen unter der Sahnehaube mit gerösteten Walnußkernen

* * *

Spießbraten mit Schinken und Zwiebelfüllung mit Schmorsauce,
winterliches Gemüse und Heidekartoffeln

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 23,80 pro Person

Menü 2:

„Brammers Hochzeitssuppe“

* * *

Knuspriger Gänsebraten mit Apfel-Rosinenfüllung,
Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

* * *

Mousse au Chocolate mit Orangenragout

€ 28,80

Menü 3:

Zweierlei vom Lachs mit Kürbis-Kartoffelrösti mit Honig-Senfsauce

* * *

Hirschkalbsbraten mit frischen Champignons
Wacholderrahmsauce, Kronsbeeren, gefüllte Früchte,
Apfel-Rotkohl, Heidekartoffeln und Krokette

* * *

Spekulatiuscreme mit Zimtkirschen

€ 27,80 p.P.

Diese Menüs servieren wir Ihnen ab 6 Personen auf vorherige Anmeldung.
Die einzelnen Komponenten sind untereinander austauschbar.
Wir bitten Sie, sich auf ein einheitliches Menü für Ihre Gäste festzulegen.

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü nach Wahl zusammen oder bereiten für Sie und Ihre Gäste ein kalt-warmes Büffet zu. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Büffets erst ab 30 zahlenden Gästen anbieten.