



Alle Jahre wieder...

... Weihnachtsfeier!

HIER FÜHL ICH MICH WOHL!

**Wir planen -
Sie genießen!**



**Gastronomie beim
Vogtsbauernhof GmbH
Wählerbrücke 4
77793 Gutach
Telefon 07831 9377-0
Telefax 07831 9377-11
www.gastronomie-beim-vogtsbauernhof.de**

Buffet „Weihnachtszauber“

Meeresfrüchtesalat mit Pesto
Tatar von geräucherter Schwarzwaldforelle
Crevettenspieß an Orangen-Curry-Dip
Roastbeef mit Sauce Cumberland
Melone mit Schwarzwälder Schinken
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Mediterranes Ofengemüse
Knackig frische Salate mit verschiedenen Dressings
Kräuterquark, Schmalz und verschiedene Brötchen

* * *

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Gänsekeule auf Rotweinsauce
Lachs im Blätterteig mit Kräutersauce
Glasierter Schweinerücken – aus dem Ofen – mit feiner Pilzrahmsoße

Semmelknödel
handgeschabte Spätzle
feines Gemüse
Kartoffelgratin

Eistorte "Hofengel"
Tobleronemousse mit Sauerkirschen
Apfelstrudel auf Vanillesauce
Grießflammerie auf Fruchtmark
Weihnachtsgebäck

25,90

ab 30 Personen

Menü I

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Crôutons

Gefüllte Schweinelendchen an Burgundersauce
mit handgeschabten Spätzle und feinem Gemüse

Zimtparfait mit eingelegten Sauerkirschen

19,90

Menü II

Tomatenessenz mit Quarkklößchen

Kalbsrücken am Stück gebraten an Pilzrahmsauce
mit Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit einer Kugel Crème -Vanilla Mövenpick Eis

21,90

Menü III

Das beste von der Schwarzwaldforelle:
Mousse, Tatar und warmes Forellenfilet an kleinem Salat

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hirschkalbsbraten an Cognacrahm mit gebratenen Pilzen,
gefüllter Williamsbirne und handgeschabten Spätzle

Eistorte "Hofengel" mit heißen Kirschen

24,90