



MICHAELIS

Kaffeehaus & Restaurant

Weihnachtsmenüs-und Buffets



Liebe Gäste,

jetzt da es draußen wieder kälter ist, laden wir sie herzlich ein,
bei uns gemütliche Stunden zu verbringen.

Für ihre Weihnachts-, Firmen- oder Familienfeier hat unser
Küchenchef besondere Angebote für Sie zusammengestellt.

Am 25. und 26. Dezember 2017 können Sie im Michaelis
Kaffeehaus & Restaurant von 11:00 bis 15:00 Uhr bei Live-Piano
Musik angenehme Stunden im Familienkreis mit kulinarischen
Leckerbissen verbringen. Sie können aus unserer weihnachtlichen
Speisekarte wählen oder unser liebevoll zusammengestelltes
Weihnachtsmenü genießen.

Im neuen Jahr starten wir mit unserem Neujahrsbrunch
ab 11.00 Uhr im Restaurant.

Ein schönen Jahresausklang wünschen Ihnen
Tommy Seidel (Restaurantleiter), Jean Senzel (Küchenchef)
sowie die Mitarbeiter vom „Michaelis Kaffeehaus & Restaurant“.

Menü 1

Gänseconsommé
aromatisiert mit Sherry

Knusprige Gänsekeule
mit Rotkohl, Grünkohl und Klößen

Kleiner Bratapfel
mit hausgemachtem Bratapfeleis und Vanillesauce

21,40 €

Menü 2

Geräuchertes Forellenfilet
auf marinierten Linsen und Feldsalat

Rote Beetesuppe
mit Meerrettichsahne

Geschmortes Ochsenbäckchen
auf Kartoffel-Selleriepüree und karamellisierten Möhren

Quarkkeulchen mit Apfel-Rosinen-Kompott

25,50 €

Menü 3

Salat vom Rosenkohl
mit knusprigem Speck und Kartoffeldressing

Klares Apfel-Selleriesüppchen
mit Apfelwürfeln

Rosa gebratene Entenbrust
auf Mandarinen-Chicorée-Gemüse und Kartoffelbällchen

oder

Zanderfilet
mit gebuttertem Petersilienwurzelgemüse und cremigem Wildreis

Dunkles Schokoladenmousse
mit Waldbeeren

33,00 €

uffet I

Hausgemachtes Gänsefett mit Schwarzbrot
Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat
Matjes Hausfrauenart
Feldsalat mit Nussdressing

Petersilienwurzelsuppe

Knusprige Gänsekeule an Apfel-Rotkohl
Wildgulasch mit gebuttertem Rosenkohl
Pochiertes Seehechtfilet auf Lauchgemüse

Klöße, Serviettenknödel, Butterkartoffeln

Bratäpfel mit Vanillesauce
Orangen-Quarkcreme

28,80 €

uffet 2

Hausgemachtes Gänsefett mit Schwarzbrot
Rosa Roastbeef mit Waldorfsalat
Räucherfischvariation mit Meerrettich
Rote Beetesalat mit Schnittlauchdressing

Wildessenz mit Sherry

Sächsischer Sauerbraten
mit Rotkohl

Mit Honig glacierte Entenkeule
an Mandel-Rosenkohl

Gebratenes Forellenfilet
mit Creme Spinat

Klöße, Serviettenknödel, Butterkartoffeln

Bratäpfel mit Vanillesauce
Lebkuchenmousse

35,90 €