

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Weihnacht mit Gans

ab 20 Personen

- Brotkorb mit Salzbutter
- Gebratene Semmelknödel in einer Kräutervinaigrette mit Rettichsalat
- Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- Gänsebrust oder Keule mit hausgemachten Serviettenknödeln und Apfelrotkohl
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Käseplatte von ausgesuchten Rohmilchkäsen und Partybrötchen

Preise (pro Person zzgl. Personal) auf Anfrage

