

# Weihnachtsmenüs

## Menü I

### *V*orspeisenetagere „Zollhaus“

Feinste Köstlichkeiten aus unserer Zollhaus Küche, fränkisch, mediterran, asiatisch angehaucht. Wir nennen das „fränkische Cross over Küche“!

\*\*\*

*P*etrüffelsteckerling  
Steckerlingssuppe  
mit rosa gebratenem Reh & Pilzen

\*\*\*

### *Hauptgang zur Wahl:*

*L*achsfilet auf lauwarmem Wasabi Gurkensalat, krossem Schweizer Kürbisrösti,  
Ponzuschaum

oder...

*M*edaillons vom Rinderrücken & geschmorte Ochsenbacke  
Trüffelgnocchis, zweierlei Bohnen und Portwein- Pfefferjus

oder...

*S*teinpilz- Trüffelrisotto  
mit gebratenem Gemüse, Pilzen und Rucola

\*\*\*

*W*eihnachtliches Soufflee von dunkler Schokolade mit Punschorange und  
hausgemachtem weißen Gewürz

63 €

# Weihnachten auf Fränkisch

## Menü II

Feldsalat mit Parmesan,  
Kirschtomaten und Sherry- Honigcroutons

\*\*\*

Cappuccino vom Reh  
Consumée vom Reh mit Steinpilz Ravioli, Gemüserauten  
und Sherryschaum

### Hauptgang zur Wahl:

Zeegendorfer Wildschweinbraten in kräftiger Waldpilzrahmsoße, dazu zweierlei Knödel,  
Vanilleblaukraut und Preiselbeer- Quittenchutney

oder...

Piccata von Wintergemüsen mit cremiger Pasta und  
pikanter Salbei- Tomatensoße

oder...

Dorade & Garnele auf cremigem Parmesan Risotto, geschmolzenen Kirschtomaten und  
wildem Brokkoli

\*\*\*

Zollhaus Dessert Dreierlei

48 €

### Menü III

*F*eldsalat in Cranberry- Apfeldressing  
mit gebackener Gänsefrühlingsrolle, Quittenchutney, Wasabi Majo

\*\*\*

*S*teinpilz- Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen

\*\*\*

#### *Hauptgang zur Wahl:*

*K*albsmedaillon mit krossen Schweizer Röstis, glasiertem Wintergemüse, und  
Portweinjus

oder...

*L*achsforelle auf der Haut gebraten,  
auf cremigem Süßkartoffel Püree, Baby Spinat & Spitzkohl

\*\*\*

*R*avioli von Feige und Pecorino mit gefüllter Paprika, Parmesan und Kirschtomaten

\*\*\*

*W*interliche Dessertetagere Zollhaus  
Allerlei Desserttapas zum teilen.

65 €

## Menü IV

### Weihnachten „Klassik“

#### Vorspeise:

Fränkische Kartoffel- Steinpilzsuppe  
mit Croutons

oder...

Feldsalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Speck mit hausgebackenem Brot

\*\*\*

#### Hauptgang zur Wahl:

Ofenfrische Gänsebrust mit Apfel- Vanilleblaukraut, zweierlei Knödeln und kräftiger  
Thymian Orangensauce

oder...

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat, Kartoffelcreme und fränkischem Kren

oder...

Semmelknödelterrinen mit frischen Rahmschwammerl, Feldsalat und Gartenkräutern

\*\*\*

#### Dessertetagere

„Zollhaus Festtag“

Allerlei süße Kleinigkeiten zum teilen auf unseren großen Zollhaus Etageren am Tisch

Zollhaus Weihnachten „Klassik Menü“  
ab 15 Personen

49 € p.P

## *Hungrig geworden?*

Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr persönliches Angebot!

Bitte schreiben Sie uns Ihre Anfrage für Ihre Weihnachtsfeier in unserem Haus!

*Was wir von Ihnen brauchen:*

### *Datum!*

Gerade in den 3 Wochen Vorweihnachtszeit heißt es bei uns immer jonglieren und planen.

Bitte planen Sie Ihren Termin rechtzeitig!

Bitte haben Sie Verständnis das wir Termine in der Vorweihnachtszeit nur sehr begrenzt optionieren können.

### *Personenanzahl!*

Wie viele Kollegen haben Sie denn... Wer möchte kommen, wer ist schon verplant?

### *Budgetrahmen!*

Verraten Sie uns Ihren Budgetrahmen und wir strecken uns Ihnen entgegen! Auch wir können nicht zaubern aber wir holen das beste für Sie raus um Sie und Ihre Kollegen und Mitarbeiter eine unvergessliche Weihnachtsfeier zu bereiten!

### *Last but not Least!*

Lassen Sie uns machen... Wir machen alle glücklich!

Wo gibt es Sie nicht... die *glutenfrei Claudia*, die *Pegi Silvia* und den *Thorsten* mit der extra Portion Steak! Gut geplant machen wir auch die „Sonderfälle“ glücklich!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ihre Gastgeber

Christopher & Cinja Kraus