



Scheiben von der Rosa gebratenen Entenbrust an hausgemachten Linsensalat mit Ingwer verfeinert an Rapunzelsalat

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit eigenem Pesto und Pilz-Wan-Tan

Mit getrockneten Pflaumen & Walnüssen gefülltes Schweinefilet

an mit Anis aromatisierter Jus, begleitet von sautiertem Rosenkohl und hausgemachten Macairekartoffeln

oder

Auf der Haut knusprig gebratenes Zanderfilet an Glühweinsau-

mit gebratenen Schwarzwurzeln und Kartoffelschnee

oder

Vegetarisch hergestellte Serviettenknödel mit gebratenen Pilzen in Rahm, dazu ein winterlicher Beilagensalat

Hausgemachtes Lebkuchenmousse mit Zartbitterkuvertüre an in Glühwein eingelegte Orangen



Weihnachtsfeier

Das Welcome Hotel Meschede bietet Ihnen das ideale Ambiente für Ihre Weihnachtsfeier. Unser Expertenteam unterstützt Sie auch jetzt schon bei der Planung, für eine entspannte Vorweihnachtszeit.

Hier finden Sie 3 Anregungen für Ihr Weihnachtsmenü:

Fondueabend

2 Spieße pro Person

Auswahl an: Gemüse, Fisch und Fleisch (Paprika, Zwiebeln, Pilze, Zucchini/Garnelen, Lachs, Seeteufel/ Rind, Schwein, Pute, Hähnchen)

auf Wunsch: Ente, Truthahn

diverse Saucen

Beilagenbuffet

Brot und Butter





Gebackener Ziegenkäse mit süß-saurem, leicht geschärftem Kürbischutney mit Feldsalat in Sherry-Walnussdressing

Cremesüppchen von der Steckrübe mit steirischem Kürbiskernöl und eigen hergestellten Croutons

Im Ganzen gebackene Ente in eigener Sauce mit Orange und Thymian verfeinert, an hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen mit Bröselbutter

Pochiertes Lachsfilet an weißer Balsamicosauce, dazu sautiertes Lauchgemüse und schlotziges Pilzrisotto

In der Pfanne geschwenkte Gnocchi in leichter Gorgonzolasauce mit Babyblattspinat verfeinert

Hausgemachte Glühweincreme mit besoffenen Beeren

Spekulatiuscreme mit Vanille verfeinert

