



Weihnachtsmenüs für November/Dezember 2017

Herzlich willkommen in der Kaffeemühle: Ob Familie, Freunde oder Geschäftsveranstaltungen, wir freuen uns auf Ihren Besuch. Damit Sie es etwas leichter haben, sich für ein Essen zu entscheiden, haben wir Sie sechs Menüs für Sie zusammengestellt.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs einigen Sie sich bitte auf eine einheitliche Vorspeise/Suppe, zwei/drei Hauptgänge und ein Dessert.
Menüwahl und Anzahl der Personen teilen Sie uns bitte so früh wie möglich mit (mind. aber 16 Tage vor Ihrer Feier).

Menü 1

Triolog einer Weihnachtsvariation

mit kleinem Kürbis-Tomaten-Süppchen, gebeizter Lachsscheibe an Feldsalat und überbackenem Schafskäse mit Honig, Mandeln und Datteln

12,50 EUR

Scheibe von der Hirscheule

in Rotwein-Preiselbeersauce mit Spitzkohl-Kürbis-Gemüse und Süßkartoffel-Püree

19,50 EUR

Winterlicher Bratpfel mit Mandel-Rosinen-Topfen-Füllung

auf lauwarmer Zimt- Vanillesauce

8,50 EUR

Menü 4

Honig, Mandeln und Datteln

überbackener Schafskäse an mariniertem Orangen-Feldsalat

8,50 EUR

In Thymian-Vanillebutter gebratenes Filet vom Zander mit Proseccoschaum auf Spitzkohl-Kürbis-Gemüse, Speckwürfel und gebräunten Kartoffeln

22,50 EUR

Orangen-Creme-Brûlée

mit Zimtzucker und Früchtégarnitur

8,50 EUR

Menü 2

Dialog vom Radicchio und Feldsalat

mit Ziegenfrischkäsetaler (Pikandou), Granatapfelkernen und feiner Honig-Orangen-Vinaigrette

8,50 EUR

Medaillons vom Schweinefilet

unter einer Zitronen-Mozzarellakruste auf Rotweinjus mit Auberginen- und Zucchinischeibe, Speckdattel, glacierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln

18,50 EUR

Hausgemachtes Mousse au chocolat

mit Beerenfrüchten und einer Bourbon-Vanilleeis-Kugel

9,50 EUR

Menü 5

Pikantes Kürbis-Tomaten-Süppchen

mit Gewürz-Sahnehaube, und karamellisierten Kürbiskernen

7,50 EUR

Australisches Rumpsteak

rosa gebraten 175 g, mit Zwiebelhaube überbacken auf Spitzkohl-Kürbis-Gemüse mit Speckwürfel und Kartoffelgratin

22,50 EUR

Eine Kugel Bourbon Vanille-Eiscreme

mit warmen Zimt-Kirschragout

8,50 EUR

Menü 3

Scheibe vom gebeizten Lachs

auf Rote Bete Carpaccio, Süßkartoffelrösti und Feldsalat mariniert mit einer Apfel-Schnittlauch-Vinaigrette

12,50 EUR

½ Ente (entbeint) mit Tannenhonig glaciert,

knusprig gebacken auf Kirsch-Balsamico-Sauce, Apfel-Rotkraut und Zwetschgen Knödel

19,50 EUR

Triolog einer Dessertvariation

mit Mousse au Chocolat, kleinem gefüllten Bratpfel und kleiner Kugel Vanille Eis mit Zimt-Kirschen

12,50 EUR

Vegetarisch / Menü 6

Carpaccio von der Roten Bete

mit Birnen-Chili-Ragout und Nüssen an winterlichem Blattsalat mariniert in feinem Balsamico und Kürbiskernöl

8,50 EUR

Antipasti- Lasagne (+)

mit Muskat-Kürbisragout, verschiedenem Gemüse der Saison, in pikanter Tomatensalsa mit Mozzarella überbacken an Süßkartoffel-Püree

16,50 EUR

Warmes Zwetschgen-Nuss-Crumble

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Zimtsahne

8,50 EUR

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Gruppen ab 10 Personen um eine Anzahlung bitten in Höhe von 15,00 EUR / Person.

Bitte überweisen Sie die Anzahlung unter Angabe des Namens und dem Datum des gewünschten Tages innerhalb der kommenden sieben Tage auf unser Konto: Sparkasse Bremen, IBAN: DE96 2905 0101 0001 1186 60. Erst nach Erhalt der Anzahlung ist die Reservierung verbindlich. Absagen sind bis zu 25 % der gebuchten Plätze kostenfrei, bei jeder weiteren Person verfällt der Anzahlungsbetrag.

Veranstaltungsende in der Weihnachtszeit ist spätestens um 2.30 Uhr • Bezahlung: bar, EC-Karte oder per Überweisung (Kreditkarten werden nicht akzeptiert) • **Änderungen in Preis und Zusammenstellung behalten wir uns vor.**

Gelesen und akzeptiert

Bitte durch Datum und Ihre Unterschrift bestätigen

DAS TEAM DER KAFFEEMÜHLE FREUT SICH AUF IHREN BESUCH.

Am Wall 212 · 28195 Bremen • Tel. (04 21) 1 44 66 • Fax (04 21) 1 44 67

Internet: www.muehle-bremen.de • E-Mail: info@muehle-bremen.de

Alle Preise verstehen sich inklusive geltender Mehrwertsteuer und Bedienung