

# Weihnachtsfeiern

im Gasthof Lachner

## Weihnachtliche Menüvorschläge

Die Weihnachtsmenüvorschläge sind nur zur Ergänzung der Jahreszeit entsprechend.

Sie können natürlich auch die neutraleren Gerichte von der normalen Bankettmappe wählen!!!!!!!!!!!!

### Vorspeisen:

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeerdressing und Croutons (8,20€)

### Suppen:

Maronensuppe mit glasierten Portweinäpfeln (4,40€)

Pastinakencreme mit Garnelen Wantan (5,90€)

Rehconsommé mit Wildnockerl (5,90€)

### Hauptgerichte:

Weihnachtlicher Sauerbraten mit zweierlei Knödel (10,80€)

1/4 Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut (13,90€)

Geschmorte Damhirschkeule mit Spätzle und Broccoli (14,40€)

Schweinefilet unter der Senf-Nusskruste mit Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln (13,90€)

Rosa gebratene Entenbrust mit Pommes dauphine und Zuckerschoten in Orangenjus (17,90€)

Hirschkalbsrücken unter der Senf-Zwiebelkruste mit Grießknödel und Speckrosenkohl (22,50€)

### Desserts:

Gewürzpudding mit hausgemachtem Eierliköreis (6,50€)

Apfelküchlerl in Zimtzucker mit Vanilleeis (5,90€)

Lachner's weihnachtliche Dessertvariation (7,50€)

Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße und Zwetschgensorbet (6,50€)

Glühweinempfang und Punschempfang (auf der Terrasse oder vorm Gasthof)  
(bei entsprechend kaltem Wetter mit Feuerschale)

für Firmen oder Vereine, bei denen die Gäste nicht selbst zahlen wäre auch eine  
Getränkepauschale möglich :

5Std Inkl. Glühweinempfang 18,00€ pro „Verlängerungsstunde“ 3,00€



*Der kleine Christbaum auf der Terrasse*



*Bühne vom Saal bei einer Weihnachtsfeier mit Band*



*Terrasse vor'm Glühweinempfang einer Weihnachtsfeier*