

Vorschläge für Essen bei den Weihnachtsfeiern 2019

Suppe:

Maronensuppe mit gebratenen Champions

Steckrübensuppe mit gerösteten Walnüssen

Rote Beete Suppe mit Meerrettich

Hauptgerichte:

Saltimbocca vom Wild mit Spätzle und Blaukraut

Bay. herz hafte Krautwickel mit Wurzelpüree und Blaukraut

Geschnetzeltes vom Schwein in Senfsoße und Erbsengemüse

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotwein dazu Serviettenkloß und Beilagensalat

Ossobuco mit Dinkelrisotto und Beilagensalat

Roastbeef mit Balsamico- Rotweinzwiebeln und Ofenkartoffel, Beilagensalat

Wildschweinragout orientalisch mit Spätzle und gedünsteten Chinakohl

Orientalische Hackbällchenpfanne mit Kichererbsen Blausauerkraut

Fisch:

Überbackenes Fischfilet mit Champion und grünen Nudeln, Beilagensalat

Gedünsteter Lachs auf Gemüsebett

Vegetarisch:

Überbackener Pfannkuchen-schnecken-auflauf mit gedünsteten Kraut, nach Oma Kathl

Kaspressknödel mit Kohlrabi Gemüse

Falafel mit Minzsoße und Chinakohl

Nachspeise:

Apfeltörtchen mit Nougat Mousse

Hagebutten Mousse mit Salz- Karamell und Preiselbeeren

Pflaumenragout mit Walnusseis