



**SEEHAUS
SCHREYEGG**

Weihnachtsmenüs 2024

Ab 20 Personen incl. Amuse Bouche, Jourgebäck & Fassbutter

Aperitifempfehlung

Glühwein 0,2l € 6
Beeren-Glühwein 0,2 € 8
Orangepunsch 0,2l € 9
Heisse Schokolade & Cognac 0,2l € 9
Irish Coffee 0,2l € 10

Punsch alkohlfrei 0,2l € 6

Aperitifspeisen

Mindestabnahme je 20 Portionen

Heisse Maroni Portion € 8
Auszogene Stk. € 5
Mini-Dampfnudel & Bourbon Vanillesauce Stk. € 7
Apfelkücherl mit Zimtzucker Stk. € 4
Schokoladencrepe Stk. € 5
Schoko-Banane Stk. € 8
Schoko-Erdbeere Stk. € 2,50

Deftige Aperitifspeisen

Mindestabnahme je 20 Portionen

Hausgemachte Gulaschsuppe Portion € 10
Kartoffelsamtsuppe & Speck Portion € 9
Linseneinstopf & Speck Portion € 9
Chili con Carne Portion € 10
Mini Joursemmel & 2 stk. Rostbratwürstl, Zwiebelsenf Stk. € 6
Mini Joursemmel & Leberkas, süßer Hausmachersenf stk. € 5
Trüffel-Pinsa mit frischem Trüffel Portion € 7

Weihnachtsmenüs 2024

Ab 20 Personen

incl. Amuse Bouche, Jourgebäck & Fassbutter

Menü 1

Amuse Bouche

Vogelssalat

Gebackene Austernpilze, Kartoffel-Speck Vinaigrette, steirisches Kürbiskernöl

**

Geschmolzene Brez'nsuppe

Schmelz-Zwiebel, frische Kräuter, Käse Crostini

¼ Bayrische Lugeder Bauernente

Blaukraut mit karamellisierten Äpfeln, Kartoffelknödel & Brezenschmelze
handgerührte Preiselbeeren

Hausgemachte Moosbeernocken

Zitronen Sorbet

Menüpreis pro Person á € 72

Menü auch als 3-Gang Variante oder eine
Menüerweiterung möglich!

Weihnachtsmenüs 2024

Ab 20 Personen

incl. Amuse Bouche, Jourgebäck & Fassbutter

Menü 2

Amuse Bouche

* * *

Lachs Carpaccio

vom hausgebeizten Lachs, Orangencreme, eingemachte Baby-Orangen,
Lachs Kaviar, Salz-Zitrone

* * *

Kürbiscremesuppe

Gebackenes Hackfleischbällchen mit asiatischen Aromaten
Steirisches Kürbiskernöl

* * *

Baygyu Gulasch

ZaunerS Baygyu Gulasch, gebräunter Fritatten-Servietten-knödel
Karamellisierte Baby Karotten mit Zitronen-Thymian & Honig
Baygyu-BBQ-Glace

* * *

Lebkuchen Tiramisu

Joghurt-Waldbeer-Eis

Menüpreis pro Person á € 98

Menü auch als 3-Gang Variante oder eine
Menüerweiterung möglich!

Weihnachtsmenüs 2024

Ab 20 Personen

incl. Amuse Bouche, Jourgebäck & Fassbutter

Menü 3

Amuse Bouche

Baygyu Pastrami

ZaunerS Baygyu Pastrami, Weisskrautsalat mit Nüssen, Waldbeeren Gel, Senf Kaviar

Getrübete Blumenkohlsuppe

Geschabtes Lachspflanzerl

Barbarie Entenbrust

Rosa gebraten, Blaukrautmus & Kumquats, Mandel-Kartoffel-Bällchen

Orangen-Cointreau Glace, Zartbitter-Zimt Gel

Bratapfel

Marzipan Nuss-Füllung, Glühwein Sabayon

Menüpreis pro Person á € 92

Menü auch als 3-Gang Variante oder eine
Menüerweiterung möglich!

Weihnachtsmenüs 2024

Ab 20 Personen

incl. Amuse Bouche, Jourgebäck & Fassbutter

Menü 4

Amuse Bouche

* * *

Seafood Variation

Eingestellt auf Platten für je 6 Personen

Je 1 Auster Fine de Claire, 1 Jacobsmuschel & Hummerschaum
1 Riesengarnele & Sauce Rouille, Thunfischtatar mit Avocado & Mango
Mediterraner Meeresfrüchtesalat, Eismeer Garnelen Cocktail
Chesterbrot, Baguette & Fassbutter, Himbeer-Schalotten

* * *

Kartoffelsamtuppe

Mini Fleischpflanzerl & Trüffelschmand

* * *

Hirschfilet

Im Salbei Speckmantel, Maronen-Graupenrisotto, eingemachte Cranberries
Karamellierter Romanesco, Zartbitter-Weichsel Glace

* * *

Glühwein Crème Bruléé

Haselnuß-Zimteis, Marzipan Dattel

Menüpreis pro Person á € 102

Menü auch als 3-Gang Variante oder eine
Menüerweiterung möglich!

Weihnachtsmenüs 2024

Ab 20 Personen

incl. Amuse Bouche, Jourgebäck & Fassbutter

Menü 5

Amuse Bouche

Rilette vom Räucherfisch

Gurkensüppchen & grüner Apfel

Essenz von der Lugeder Bauernente

Steinpilztascherl & Vanille Briochehi

Kalbsfilet

Medaillon, rosa gebraten, karamellierter Spitzkohl, Senfsaat Jus

Pistazien Gnocchi, Balsamico Gel

Topfen-Zimt Mus

Rum-Topf Beeren & Valrhona Schokolade

Orangensorbet

Menüpreis pro Person á € 108

Menü auch als 3-Gang Variante oder eine
Menüerweiterung möglich!