



Programm vor der Weihnachtsfeier

Glühweinpfang am offenen Feuer im oberen Schlosshof präsentiert mit heißen Maroni, Plätzchen und Stollen 7,50 €/Person

Fackelwanderung 4,50 €/Person

Bogenschießen bei Fackelschein 17,50 €/Person (mind 250,- €)

Eisstockschießen auf dem Schlossweiher (tiefe Temperaturen notwendig!) 17,50 /Person (mind. 250,- €)

Schneegaudi mit witzigen Disziplinen während des Nachmittags 2-5 Stunden ca. 49,- €

Kreative Ideen für Ihre Weihnachtsfeier:

o „Andy Langa Celtic Dinner“ Romantisches Menü mit Harfe 59,- €

o Ritteressen „Schlosstafeley“ 64,- €

o Whiskytasting in den fränkischen „Heilands“ 69,- €

alle Preise pro Person

Weiter Informationen finden Sie

auf unserer Homepage: www.schloss-thurnau.de

Weihnachtsmenü KLASSISCH

Gäneschmalz mit Apfel-Röstzwiebeln
mit ofenfrischem Mini-Kastenbrot

* * *

Rinderkraftbrühe mit
Kleinen Maultäschchen

* * *

Geschmorte Gänsebrust mit fränkischen Kartoffelklößen,
dazu Blaukraut und Bratapfel

oder

Seelachsfilet mit Limonen-Kräuterkruste
serviert mit Thymiankartoffeln und Blattspinat

oder

Gebratene Gnocchi mit Mangold-Tomatenragout

* * *

Nougatmousse mit Beerencocktail und Zimtsahne
27,50 €

Weihnachtsmenü ELEGANT

Ofenfrisches Miniatur-Kastenbrot mit
Gäneschmalz mit Apfel-Röstzwiebeln

* * *

Galiamelone mit luftgetrocknetem Landschinken

* * *

Gänsekraftbrühe mit Maronen

* * *

Entenbrust auf Vichykarotten mit Orangensauce
und Kartoffelplätzchen

oder

Welsfilet unter einer Dill-Sabayone mit
schwarzen Nudeln und Karottenperlen

oder

Gemüsestrudel im Knuspermantel
auf einer Balsamicoglace, serviert mit Rosmarinkartoffeln

* * *

Panna Cotta unter einer Zimt-Pflaumen-Mütze
serviert mit Walnusseiscreme

39,- €



Weihnachtsbüfett

(ab 20 Personen)
Vorspeisen

Lachroulade mit Safan-Dip
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Eingelegtes italienisches Gemüse mit Grissini

Winterliches Salatbüfett:
Rotkrautsalat mit Äpfeln
Selleriesalat mit gerösteten Walnusskernen
Feldsalat mit Speckkrusteln
Karottensalat mit frischer Ananas
Verschiedene Blattsalate mit Kartoffel-Rahm-Dressing
und Salatzerealien

Ofenfrisches Miniatur-Kastenbrot mit
Gäneschmalz mit Apfel-Röstzwiebeln

Hauptgänge
Geschmorte Gansbrust „Großmutter Art“ mit Bratapfel

Ganzer Lachs am Büfett tranchiert,
serviert mit dreierlei Saucen
Sahne-Meerrettich – Honig-Senf – Barbeque
(Aufpreis 75,-)
oder
Lachstranchen auf der Haut gegrillt
in einer Honig-Senf-Sauce

Kalbsbraten in delikater Morchelrahmsauce

Rosmarinkartoffeln mit fleur de sel
serviert mit einem Champignonragout

Kartoffelklöße, Petersilienkartoffeln,
Kräuterreis, Rotkohl und Gemüseauswahl

Dessert

Eispokal mit Gourmeteiskugeln
Winterlicher Kaiserschmarren mit Rumrosinen
Beerencocktail mit Vanillesauce
oder

Schokobrunnen mit zartschmelzender Fontäne
präsentiert mit einer verführerischen Auswahl an Früchten und Fruchtspießen,
sowie viele leckere Topings
(Aufpreis 199,-)

39,- €/Person



Oder Sie erstellen Ihr individuelles Weihnachts-Wunschmenü:

1. Gang: Suppe (bitte eine Suppe wählen)

- Lebernockerlsuppe mit Gemüsejuliene und Backerbsen 5,50 €
- Safran-Chillisuppe mit Garnelenspieß 6,20 €
- Kürbiscremesuppe mit Orangenfilets und Gewürzcroutons 4,90 €

Leichte Vorspeisen: (bitte eine Vorspeise wählen)

- Feldsalat mit Vinaigrette mariniert, belegt mit Kartoffelwürfel und röschem Speck 8,50 €
- Nudelsäcken mit Pfifferlingen und Steinpilzen gefüllt in einer leichten Kräuterrahmsauce 9,50 €

Hauptgang: (bitte 2-3 Hauptgerichte wählen)

- Geschmorte Gänsebrust mit fränkischen Kartoffelklößen, da Blaukraut und Bratapfel 17,50 €
- Sauerbraten vom Wildschwein mit Lebkuchensauce, serviert mit Semmeltaler und Bier-Rotkohl 13,50 €
- Rehbraten in Wacholderrahm serviert mit Haselnusspätzle dazu Apfelblaukraut 15,50 €
- Angus Rinderfilet(180g) mit gebratener Riesengarnele auf Chili-Ingwergemüse dazu gebackene Kartoffelscheiben 25,50 €
- Rehmedaillons vom Grill auf Portweinzwetschgen, dazu Kleine Reibekuchen und Schwenkgemüse 24,50 €
- Schweinefilet in Waldpilzrahm, dazu Semmelklöße und Mandel-Brokkoli 16,50 €
- Fasenenbrust, gefüllt mit Rucola und getrockneten Tomaten, angerichtet auf Rahmwirsing, serviert mit Kartoffelkrapfen 21,50 €

- Fränkisches Bachsaiblingfilet in Thymianbutter gebraten auf Blattspinat in Rahm dazu gebackene Kartoffelscheiben 18,50€
- Karpfenfilet in der Pfefferkruste gebacken, serviert auf einem Kartoffel-Gurkenragout mit Blattsalatvariation 15,50 €

- Nudelsäckchen mit Pfifferlingen und Steinpilzen gefüllt in einer leichten Kräuterrahmsauce 13,50 €
- Aubergine mit Fetakäse überbacken
- Angerichtet auf einem Kürbis-Kartoffel-Püree 11,50 €
- Gnoccis in einer Stein-Pilz-Kräutersauce überbacken mit Bergkäse 10,50 €
- Winterliches Rösti mit glasierten Gemüse der Saison 11,50 €

Dessert: (bitte ein Dessert wählen)

- Weihnachtliches Lebkuchenmousse auf Orangensalat mit Pistazien 7,50 €
- Lauwarmes Schokoladentörtchen serviert Orangenvanillesauce und Piemontkirschen 8,50 €
- Weihnachtspotpourri mit süßen Versuchungen aus unserer Patisserie 8,50 €
- Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €
- Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Trauben und Brot 9,50 €