

Weihnachtsmenüs 2016



KONTAKT:

Frau Chantal Hubert
Meeting & Event Manager
+49 651 999 3 522
chantal.hubert@parkplaza-trier.de

Frau Monika Wald
Meeting & Event Assistant
+49 651 999 3 421
monika.wald@parkplaza-trier.de



Mexü „PAPA NOEL“

€ 49,00 pro Person

VORSPEISE

★ Geflämmter Lachs auf einem Salat von grüner Papaya Cocos und Ananas
A1, A4, A5, A8, A9, A10

SUPPE

★ Oxtail Clair
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüseperlen und Sherry
A1, A4, A13

HAUPTGANG

★ Gegrilltes Gross Bavette vom australischem Black Angus
unter der Schalotten-Glühweinkruste
auf Sauce Foyot mit Rosenkohl und Macaire-Kartoffeln
A1, A2, A3, A4, A13

oder

★ Gebratenes Filet von der Rotbarbe auf Safranschaum,
Belugalinsen mit Gemüsewürfeln und Rote Beete Stampf
A1, A2, A3, A5, A10

oder

★ Cremiges Risotto mit Maronen,
Rotweinschalotten und Prosecco
A1, A3, A4

DESSERT

★ Dessert-Variation
Mousse au Chocolat, Schokoladentörtchen mit Mandelsauce,
Creme Brûlée
A1, A2, A3, A7, A9, A13, A14 (Walnuß, Mandeln)

Allergene

A1: Sulfid | A2: Gluten (Weizen) | A3: Laktose | A4: Sellerie | A5: Senf | A6: Mollusken | A7: Lupine | A8: Sesam | A9: Soja | A10: Fisch | A11: Krustentiere | A12: Erdnüsse | A13: Ei | A14: Schalenfrucht

Menü „SANTA CLAUS“

€ 39,00 pro Person

SUPPE

- ★ Schaumsuppe vom roten Curry mit gebratenen Garnelen

A3, A4, A11

HAUPTGANG

- ★ Geschmorter Sauerbraten vom Rind mit Rosinen und glasierten Mandeln,
Hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelknödel

A1, A2, A3, A4, A5, A13

oder

- ★ Gebratenes Saint Pierre Filet auf Hummersauce mit Vanille, Tourniertes Gemüse,
Stampf von der Süsskartoffel

A1, A2, A3, A4, A5, A10, A11

oder

- ★ Hausgemachte Gemüseroulade mit Rotkohl und Maronen gefüllt
auf einem Apfel-Chili-Chutney mit Lebkuchen an Butterschaum

A1, A2, A3, A4, A13

DESSERT

- ★ lauwarmes Schokoladentörtchen mit Pflaumenragout und Mandelsauce

A1, A2, A3, A13, A14(Mandel, Walnuß)

Allergene

A1: Sulfid | A2: Gluten (Weizen) | A3: Laktose | A4: Sellerie | A5: Senf | A6: Mollusken | A7: Lupine | A8: Sesam | A9: Soja | A10: Fisch | A11: Krustentiere | A12: Erdnüsse | A13: Ei | A14: Schalenfrucht

Menü „NIKOLAUS“

€ 34,50 pro Person

SUPPE

- ★ Consommé von der Ente mit Cous-Cous-Klösschen und Estragon

A1, A2, A3, A4, A13

HAUPTGANG

- ★ Gegrilltes Hüftsteak vom US Black Angus auf Lebkuchensoße
Gegrilltes Gemüse, Kartoffelstampf mit glasierten Maronen und Zitronenabrieb

A1, A3, A4

oder

- ★ Gebratener Zander an Glühwein-Jus
Orangen-Chicorée, mit Salbei gebräunte Schupfnudeln

A1, A2, A3, A4, A10, A13

oder

- ★ Hausgemachte Serviettenknödel in Waldpilzsauce mit Petersilie

A1, A2, A3, A4, A13

DESSERT

- ★ Gebackene Apfelbeignets auf Mandelsauce mit Vanilleeis

A1, A2, A3, A13

Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund von veränderten Marktsituationen (steigende Einkaufspreise, saisonale Veränderungen) unsere kalkulierten Speisenpreise im Einzelfall verändern können. In diesem Fall werden wir unverzüglich mit Ihnen Kontakt aufnehmen.

Allergene

A1: Sulfid | A2: Gluten (Weizen) | A3: Laktose | A4: Sellerie | A5: Senf | A6: Mollusken | A7: Lupine | A8: Sesam | A9: Soja | A10: Fisch | A11: Krustentiere | A12: Erdnüsse | A13: Ei | A14: Schalenfrucht