

# Weihnachtsmenüs



  
PARKPLAZA  
TRIER

## Wählen Sie das passende Menü für Ihre Feier!

Beachten Sie bitte etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste. Alle hier aufgeführten Menüs sind nur mit vorheriger Reservierung bei unserer Bankettabteilung buchbar und nicht á la carte im Plaza Grill Restaurant erhältlich.

### Kontakt:

**Frau Nadine Zub**

Meeting & Event Operations Manager

+49 651 999 3 421

[nadine.zub@parkplaza-trier.de](mailto:nadine.zub@parkplaza-trier.de)

# Menü "Papa Noël"

€ 79,00 pro Person

## VORSPEISE

- ★ Tatar vom Thunfisch mit Zitronengras und Sesam,  
dazu Avocadocreme mit Chili und Shisokresse  
*A1, A3, A4, A8, A9, A10, A11, A12*

## ZWISCHENGANG

- ★ Sous Vide gegarter Bauch vom Durocschwein  
mit tournierten Karotten und Selleriepüree  
*A1, A4, A5, A6, A8*

## SUPPE

- ★ Weiße Tomatensuppe mit Basilikumnocken  
und getrockneten Tomaten  
*A1, A4, A6, A8*

## HAUPTGANG

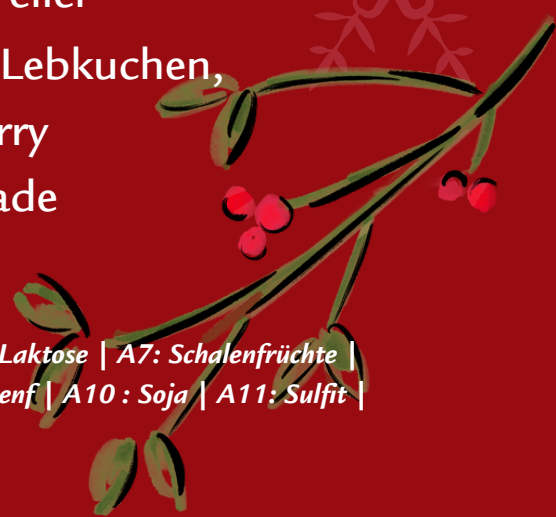
- ★ Gegrillter Tafelspitz vom Australischen Wagyu  
mit geschmortem Gemüse und Artischocken,  
dazu Kartoffelstampf mit Safran und Rosmarin  
*A6, A8, A11*

## DESSERTVARIATION auf einem Teller

- ★ Strudel von der Williamsbirne mit Lebkuchen,  
Orangen-Panna Cotta mit Cranberry  
und Parfait von der Ruby Schokolade  
*A1, A4, A6, A7b, A7c, A10, A11*

### Allergene:

A1 : Ei | A2 : Erdnüsse | A3 : Fisch | A4 : Gluten | A5 : Krebstiere | A6 : Laktose | A7 : Schalenfrüchte |  
A7a : Pinienkerne | A7b : Mandel | A7c : Walnüsse | A8 : Sellerie | A9 : Senf | A10 : Soja | A11 : Sulfid |  
A12 : Sesam



# Menü "Santa Claus"

€ 65,00 pro Person

## SUPPE

- ★ Consommé Double  
mit Markklößchen und Gemüsestreifen  
*A1, A4, A6, A8*

## ZWISCHENGANG

- ★ Getrüffeltes Risotto  
mit Parmesan und süßem Wein  
*AA6, A8, A11*

## HAUPTGANG

- ★ Gegrilltes Roastbeef vom US Black Angus  
mit Hollandaise vom Riesling Glühwein,  
gebratenem Rosenkohl mit Bacon und  
hausgemachte Herzoginkartoffeln  
*A1, A6, A8, A11, Nitrit*

## DESSERT

- ★ Variation von der Schokolade:  
Mousse, Creme Brûlée und Parfait  
*A1, A4, A6, A7b, A7c*

### Allergene:

A1 : Ei | A2 : Erdnüsse | A3 : Fisch | A4 : Gluten | A5 : Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte |  
A7a : Pinienkerne | A7b : Mandel | A7c : Walnüsse | A8 : Sellerie | A9: Senf | A10 : Soja | A11: Sulfid |  
A12 : Sesam



# Menü "Nikolaus"

€ 54,00 pro Person

## SUPPE

- ★ Cremesuppe vom Grana Padano  
mit geschmorter Sot l'y Laisse  
*AA6, A8, A11*

## HAUPTGANG

- ★ Gegrilltes Bavette unter der Aprikosenkruste  
mit Waldpilzsauce, Schwarzwurzel à la Creme  
und Bäckerin Kartoffel  
*A1, A4, A6, A8, A11*

## DESSERT

- ★ Lauwarmes Schokoladentörtchen  
mit glasierten Pflaumen  
*A1, A4, A6, A7b, A7c, A11*

### Allergene:

A1 : Ei | A2 : Erdnüsse | A3 : Fisch | A4 : Gluten | A5 : Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte |  
A7a : Pinienkerne | A7b : Mandel | A7c : Walnüsse | A8 : Sellerie | A9: Senf | A10 : Soja | A11: Sulfid |  
A12 : Sesam





# Menü "Vegetarisch"

€ 52,00 pro Person

## SUPPE

- ★ Karotten-Ingwer-Suppe  
A6, A8, A11

## ZWISCHENGANG

- ★ Spinat-Tarte  
mit Champignons und Kräutersalat  
A1, A4, A6

## HAUPTGANG

- ★ Spaghetti mit schwarzem Wintertrüffel  
und brauner Butter  
A4, A6

## DESSERT

- ★ Lauwarmes Schokoladentörtchen  
mit glasierten Pflaumen  
A1, A4, A6, A7b, A7c, A11

### Allergene:

A1 : Ei | A2 : Erdnüsse | A3 : Fisch | A4 : Gluten | A5 : Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte |  
A7a : Pinienkerne | A7b : Mandel | A7c : Walnüsse | A8 : Sellerie | A9: Senf | A10 : Soja | A11: Sulfid |  
A12 : Sesam

