

# Weihnachtsmenüs 2017



## **KONTAKT:**

Frau Chantal Hubert  
Meeting & Event Manager  
+49 651 999 3 522  
[chantal.hubert@parkplaza-trier.de](mailto:chantal.hubert@parkplaza-trier.de)

Herr Can Davranalp  
Meeting & Event Coordinator  
+49 651 999 3 421  
[can.davranalp@parkplaza-trier.de](mailto:can.davranalp@parkplaza-trier.de)



# Mexü „PAPA NOEL“

€ 69,00 pro Person

## VORSPEISE

★ Tatar vom Thunfisch im Plaza Style  
Im Taco, mit Avocado, Sesam und Soja  
A5, A6, A8, A11

*oder*

★ Spinat-Tarte  
Champignons und Kräutersalat  
A1, A4, A8, A9, A11

## SUPPE

★ Klare Hummerconsommé  
Garnelen, Knödel und Gemüseperlen  
A1, A4, A5, A6, A8

*oder*

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

## HAUPTGANG

★ Gegrilltes Roastbeef (US Black Angus)  
Zweierlei Saucen (Foyot- und Glühweinjus), glasierte Schwarzwurzel und  
Kartoffel-Rote-Beete Püree  
A1, A4, A6, A8, A11

*oder*

★ Gebratenes Filet vom Adlerfisch  
Mango-Kokos-Chutney mit Minze, geschmorte Aubergine, Sepia-Tagliatelle in Maronen-  
Beurre-Blanc  
A1, A2, A3, A4, A5, A10

*oder*

★ Tortellini gefüllt mit Kürbis und Trüffel  
Spekulatius-Buttersauce  
A1, A4, A6, A7b

## DESSERTVARIATION

★ Topfenknödel mit Nougat gefüllt  
★ Pflaumen-Mousse mit Vanillesauce  
★ Karamel-Parfait  
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 „SANTA CLAUS“

€ 54,50 pro Person

## SUPPE

★ Klassische Oxtail  
Pochiertes Wachtelei und Sherry  
A1, A8, A11

*oder*

★ Schaumsuppe vom Grana Padano  
Popcorn vom Amaranth  
A1, A6, A8

## ZWISCHENGANG

★ Getrüffeltes Risotto mit Parmesan und süßem Wein  
A6, A8, A11

## HAUPTGANG

★ Sauer eingelegte Rinderbacken in Portwein geschmort  
Tourniertes Wurzelgemüse, Duo vom Sellerie - Püree und Stroh  
A4, A6, A8, A11

*oder*

★ Gebratenes Filet vom Seeteufel  
Erbsenpüree, glasierte Kaiserschoten, Stampf von der Süßkartoffel mit Zimt  
A3, A4, A6, A11

*oder*

★ In Tempura gebackenes Gemüse  
Linsenpüree mit Lebkuchen und brauner Butter, hausgemachtes Nusspesto  
A4, A6, A7 (Erdnuss), A7b, A7c, A8

## DESSERT

★ Variation von der Schokolade  
Mousse, Törtchen, 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“

€ 39,00 pro Person

## SUPPE

★ Cremesuppe von der Marone mit Chili und Garnelenspieß

A5, A6, A8, A11

## HAUPTGANG

★ Glasierte Entenbrust mit Orangenjus

Wirsing mit Speck und brauner Butter, hausgemachte Kartoffelknödel

A1, A4, A6, A8, A11, Nitritpökelsalz

*oder*

★ Gebratener Zander auf Beurre Blanc mit Minze

Beluga-Linsen, Gemüsewürfel, gebratener Topinambur

A3, A4, A6, A8

*oder*

★ Hausgemachte Auberginen-Gnocchi

Mit Lebkuchen auf geschmolzenen Tomaten

A1, A4, A6

## DESSERT

★ Marzipan Mousse

Mit glasierten Mandeln und Pflaumen

A1, A6, A7b, A7c, A11

---

*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: 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