

MERRY X-MAS

MENÜVORSCHLÄGE

VORSPEISE

Cremige Kürbissuppe mit Croutons, Kürbiskernöl & Kresse

Kürbissuppe mit Ingwer & Kokosmilch

Winterlicher Feldsalat mit Speck, Champignons & Honig-Senf-Dressing

Gerösteter Rosenkohl mit Granatapfelkernen, gerösteten Mandeln & Tahin-Zitronen-Soße

Maronencremesuppe mit Trüffelöl

Feldsalat mit eingelegter roter Bete, Ziegenkäse, Orangenfilets, Walnüssen & Dressing

HAUPTGERICHT

Geschmorte Rinderrouladen mit Rotkohl, Kartoffelpüree & Preiselbeeren

Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten, Kartoffel-Sellerie-Püree & karamellisierten Petersilienkarotten

Boeuf Bourguignon (Französischer Rinderschmortopf mit Rotwein) dazu Kartoffelpüree & karamellierte Petersilienkarotten

Kalbsfilet mit Miso-Kartoffel Püree, Kräuterseitlingen, glasierten Bundkarotten, Haselnusspanko und einer Weißwein Velouté

Rostbraten(Roastbeef) mit Kartoffelgratin, Preiselbeeren, wildem Brokkoli, Röstzwiebeln dazu eine Rosmarin Jus

Langsam geschmorte Kalbsbäckchen mit Miso
Kartoffelpüree(vegan),
glasierter Bundkarotte, Preiselbeeren, wildem Brokkoli dazu
eine Jus

VEGETARISCH | VEGAN

Sous Vide Selleriefilet mit Miso-Kartoffel Püree,
Kräuterseitlingen, Haselnusspanko, glasierten Bundkarotten und
einer Weißwein Velouté

Gebratene Auasternpilze mit Kartoffelgratin mit wildem
Brokkoli, Preiselbeeren, Bundkarotten dazu eine vegetarische
Jus

Geschmorte Sellerie mit Miso Kartoffelpüree(vegan),
glasierter Bundkarotte, Preiselbeeren, wildem Brokkoli dazu
eine vegane Jus

DESSERT

Apfel-Zimt-Crumble mit Vanilleeis

Lebkuchen-Tiramisu im Glas

Bratapfel mit Nüssen & Vanillesoße

Safran Birne mit Schokoladen Mousse

Schwäbisches Apfel Zimt Panna Cotta mit Wibeke

Ab 68 € p.P. inkl. MwSt. zzgl. Personalgebühr, Raummiete & Getränke

Fritz

VORSPEISE

Schwäbische-Vesperplatte zum Teilen

FONDUE

Fleisch-Fondue mit zweierlei Fleischsorten

Käse-Fondue mit rustikalem Bauernbrot

dazu Cornichons | Drillinge | Sauerrahmdip | Brokkoli | Apfel |
Landjäger | Silberzwiebeln

DESSERT

Mascarpone Creme mit Apfel-Zimt Kompott dazu Crumble

LATE NIGHT SNACK

Käsevariation mit Wurzelbaguette

Ab 49.00 € p.P zzgl. Personalgebühr

Fritz

ZUSÄTZLICHES EQUIPMENT

Stehtisch	30,00 €
85 Zoll Bildschirm	800,00 €
Mikrofon + Soundanlage	300,00 €

PREISE AUF ANFRAGE. WIR BEHALTEN UNS VOR, DIE ANGEGEBENEN MENÜS NACH
VERFÜGBARKEIT UND KAPAZITÄT ZU ÄNDERN.

GERNE ERSTELLEN WIR IHNEN AUCH EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT FÜR IHRE
VERANSTALTUNG.

ANFRAGEN AN TOM@FRITZ-STR.COM

WIR FREUEN UNS AUF IHRE WEIHNACHTSFEIER.

FRITZ STUTTGART

AT EMILU DESIGN HOTEL

Nadlerstraße 4
70173 Stuttgart
hello@fritz-str.com

Fritz