

**Wer kennt es nicht? Gerade waren es noch 30 Grad und plötzlich steht die Weihnachtszeit vor der Tür ...**



Wie im jedem Jahr hat man am Jahresende wieder allerhand um die Ohren. Da bleibt einiges auf der Strecke, was uns eigentlich sehr am Herzen liegt.

Die eigenen Mitarbeiter leisten jedes Jahr eine Menge und gerade in der Weihnachtszeit ist es soweit, dies auch zu würdigen. Denn zufriedene Mitarbeiter sind natürlich auch gute Mitarbeiter.

Um den Dank der Firma auszudrücken eignet sich natürlich eine perfekt organisierte Weihnachtsfeier. Von der Location über die Getränke bis hin zum ausgiebigem Menü.

Damit Ihre Weihnachtsfeier 2018 ein richtiges Highlight wird, möchten wir Ihnen gerne mit unserer langjährigen Erfahrung unterstützen.

Dazu haben wir eine Auswahl an festlichen Menüvorschlägen zusammengestellt, die sich hervorragend für Ihre Firmenweihnachtsfeier eignen.

Natürlich können alle aufgeführten Vorschläge individuelle nach Ihren Wünschen gestalten.

Sie wissen noch nicht wo sie feiern wollen?

Gerade in der Weihnachtszeit bietet unser Ratskeller in Wesel eine heimelige und gemütliche Atmosphäre. Und das Beste ist: es wird sich um alles gekümmert!

Wir haben für Sie auch verschiedene Arrangements vorbereitet, die das Feiern in unseren Räumlichkeiten besonders attraktiv machen.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Fragen, Anregungen oder auch Buchungswünschen gerne zur Verfügung. Wenden Sie sich dazu an Frau Müller-Tepass oder Herrn Voss.

Wir hoffen, dass wir Ihre Weihnachtsfeier zum Event des Jahres machen dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Ratskeller Team

Viele unserer Kunden bevorzugen es, sich es in der Weihnachtszeit gut gehen zu lassen. Passend zur kalten Jahreszeit haben wir Ihnen einige deftige Klassiker zusammengestellt, die immer wieder gerne genommen werden.

**Grünkohl „bürgerlich“**

Grünkohl mit Kasseler, Mettwurst

*Preis pro Person 9,90 Euro*

~

**Grünkohlbuffet**

Leckerer Grünkohl  
Kasselerbraten und Mettwurst  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Salzkartoffeln  
Rote Grütze mit Vanillesauce

*Preis pro Person 12,90 Euro .*

~

**Knusperbarten nach Art des Hauses**

Knusprig gebackener Jungschweinerücken  
Bartkartoffel mit Speck und Zwiebel, cremiges Kartoffelpüree  
pikantes Sauerkraut  
frische Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings  
Dazu wählen Sie Ihr Dessert aus unserem vielseitigen Angebot.

*Preis pro Person 13,90 Euro*

~

**Spanferkel-Buffer Ab 15 Personen**

Knuspriges Spanferkel mit Weißbiersoße und geschmorten Zwiebelringe  
Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Weißkrautsalat mit Sahnedressing, Fruchtiger Farmersalat  
Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und  
Kräuterbutter und Dip's

*Preis pro Person 15,90 Euro*

### **Rouladen-Buffer Ab 10 Personen**

Schweinerouladen in einer Champignon-Rahmsoße Rinderrouladen nach Hausfrauen Art  
gefüllt

Salzkartoffeln, Semmelknödel

Rotkohl mit frischen Apfelstückchen

Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dazu wählen Sie Ihr Dessert aus unserem vielseitigen Angebot

*Preis pro Person 16,90 Euro*

*ab 30 Personen 14,90 Euro pro Person*

~

### **Gänseessen ab 10 Personen**

Knusprig gebratene Martinsgans

an Apfelrahmsauce, Semmelknödel,

Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen

Dazu wählen Sie Ihr Dessert aus unserer vielseitigen Auswahl.

*Preis pro Person 19,90 Euro*

*ab 30 Personen 17,90 Euro pro Person*

~

### **Das Wildessen I ab 10 Personen**

Hirschkeulenbraten mit Waldpilzsauce

Petersilienkartoffel, Apfelrotkohl mit feinen Apfelstückchen

und Maronen Rosenkohl in Béchamel-Sauce

Rotweincreme, Lebkuchencreme

*Preis pro Person 23,00 Euro*

*ab 30 Personen 19,90 Euro pro Person*

~

### **Das Wildessen II ab 10 Personen**

Hirschkalbssteak in Preiselbeerrahmsauce

Tranchen vom Kalbfilet mit Pfifferlingen

Petersilienkartoffel, Semmelknödel, Röstitaler

Apfelrotkohl mit Apfelstücken, Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Niederrheinische Herrencreme

*Preis pro Person 28,90 Euro*

*ab 30 Personen 23,90 Euro pro Person*

Natürlich haben wir auch noch weitere Menüvorschläge für sie, die harmonisch auf die besinnliche Weihnachtszeit abgestimmt sind.

### **Weihnachts-Menü I**

Kürbiscremesüppchen

Feine Schweinefiletspitzen in einer vollmundigen Calvados-Rahmsoße mit süßen Apfelstückchen

Zartes Wildlachsfilet in Rahm mit frischen Champignons

Helle Bandnudeln in Butter geschwenkt

Gebratene Rosmarinkartoffeln

Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Bayerische Vanillecreme mit fruchtigen Beerenfrüchten

*Preis pro Person 19,90 Euro*

*ab 30 Personen 17,90 Euro pro Person*

### **Weihnachts-Menü II**

Waldpilzrahm-Süppchen mit Brunnenkresse und Croutons

Rinderrouladen nach Hausfrauenart

zarte Gänse-Keulen & Brust

Wildragout nach Jagdherrenart

Gratin, Semmelknödel, Röstitaler

in Butter geschwenkte Spätzle

gemischte Gemüseplatte mit Soße Hollandaise

Apfel-Rotkohl

frische Salate auf Platten angerichtet mit vers. Dressing

Herrencreme, Vanillecreme mit Kirschen , Himbeer-Traum mit Baiser

kleine Käseplatte , Brötchenkorb mit Kräuterbutter

*ab 15 Personen 23,00€ pro Person*

*ab 30 Personen 19,90€ p.P*

## **Weihnachts-Menü III**

### **Zum Empfang als Flying Fingerfood gereicht**

Holländische Matjesfilet mit Rote-Beete-Mousse auf Cocktail-Schwarzbrot

Gebratene Garnelen mit Mango-Curry Dip

rosa gebratene Roastbeef-Röllchen mit grünem Spargel und Remouladen-Soße

### **Kalte Vorspeisen**

„graved“ Lachs an Limettencreme  
Nordseekrabben mit Cocktail-Dip

„Vitello Tonnato“  
(Kalbsfleisch an einer Thunfisch-Kapernsauce)

Carpaccio von der Pute  
in fruchtiger Orangenvinaigrette

Grissini-Stangen mit italienischem Parmaschinken umwickelt

### **Salatspezialitäten**

Gartenfrische Rohkostsalate  
mit hausgemachte Dressings

Knackiger „Ceasar's-Salad“  
und geröstete Kräutercroûtons

Rucolasalat mit Kirschtomaten,  
gerösteten Pinienkernen und Parmesankäse  
an Balsamico-Dressing

### **Aus dem Suppentopf**

Pfifferlingcremesüppchen mit Croûtons

### **Warme Speisen**

Hirschgulasch mit Wildpreiselbeeren  
Kalbsrücken zart rosa gebacken mit frischen Champignons in Rahm

Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken  
In Butter geschwenkte Spätzle  
Winterliches Gemüse

### **Dessert**

Frischer Obstsalat mit geschlagener Sahne und Vanillesoße

Pannacotta mit Himbeerpüree

Tiramisu mit Baileys-Likör

*ab 50 Personen*  
*27,90 Euro pro Person inkl. MwSt*