

VEITSBURG

Die Eventlocation in Ravensburg
www.veitsburg-ravensburg.de

Ihre Weihnachtsfeier in der Gastlerei

Alle angebotenen Menüs & Buffets sind frei kombinierbar.
Der Preis ist abhängig von Ihrer Auswahl und Gästeanzahl.
Nach Ihrer individuellen Auswahl erhalten Sie ein Angebot mit dem tagesaktuellen Preis.

Sie haben Wünsche an Deko und Co.?
Gerne nehmen wir Ihre Wünsche mit in die Planung auf und setzen diese individuell für Sie um.

Ab dem 1. Advent ist die Veitsburg mit einer dezenten weihnachtlichen Dekoration geschmückt. Diese kann nicht entfernt werden.

Bei schöner Witterung können wir gerne einen Glühweinempfang mit Häppchen im Burghof stattfinden lassen.

Aperitif Winter

Glühwein | Glühmost
0,2l 3,80

Punsch
0,2l 3,20

Glüh-Hugo | Glüh-Secco
0,1l 4,-

Häppchen

Zweierlei Ofenwarme Dinnete
p.P. 8,-

Currywurst mit Brotstick im Glas
p.P. 5,-

Menüs & Buffets

Menü I

VORSPEISE

Knackiger Feldsalat & Winterpostelein | Kräutervinaigrette
krosser Speck vom Hällischen Landschwein | Croûtons

ODER

Maronencremesuppe | Croûtons | Öl vom Winterpostelein

HAUPTGANG

Saftige Rinderroulade vom Weiderind | kräftige Bratensauce | Blaukraut | Kartoffelstampf

ODER

Confierter Ikarimi Lachs | Rieslingschaum | geschmorter Weißkohl | Kartoffelstampf

ODER

VEGAN

Schwarzwurzel „gebacken“ | Estragon Espuma | geschmorte Alblinsen | Feige

DESSERT

Apfelküchle | Zimt-Zucker | Vanillesauce & Vanilleeis

Menü II

VORSPEISE

Tatar vom Weiderind | eingelegtes Gemüse | Feldsalat | Brioche

ODER

Schwarzwurzelcrèmesuppe | Lachsforelle | Brennesselsamen-Biskuit

HAUPTGANG

Geschmorte Rinderschulter | feine Bratensauce | winterliches Gemüse | Butterspätzle

ODER

Kross gebratener Zander | Rahmkraut | Schwarzwurst | Salzkartoffeln

ODER

VEGAN

Geschmorter Strunk vom Blaukraut | Blaukraut in Textur | sautierter Roggen | Haferschmand mit Limette

DESSERT

Apfelstrudel „2022“
Klassisch | cremig | eisig

Buffet oder Tischbuffet

VORSPEISEN

Brotauswahl & Aufstriche

Salate der Saison

Gerauchte Entenbrust | Quitte | Marone

Gebeizter Lachsforelle | Senfsauce | eingelegtes Gemüse

Gaisburger Marsch

HAUPTGÄNGE

Knusprige Maispoulardenbrust | Ingwer-Zitronengrassauce | Pak Choi | geröstete Nüsse

Forellenfilets vom Grill | Nussbutter | Speck-Bohnen

Veganes Risotto mit Hafer | Bucheckern & Erbsensprossen

BEILAGEN

Röstkartoffeln | winterliches Marktgemüse

DESSERT

Winterliches Tiramisu | Zwetschgen & Zimt

Weißer Mousse au chocolat | eingelegte Kirschen | Streusel

Bergkäse | Feigensenf | Nüsse | Brot

Buffet II

VORSPEISEN

Brotauswahl & Aufstriche

Salate der Saison

Wildterrinen | Preiselbeer-Schmand | Wurzelgemüsesalat

Gerauchte Forelle | Apfel | Alblinsen | Meerrettich

Maronencremesuppe | Öl vom Winterpostelein | Croûtons

HAUPTGÄNGE

Confierte Entenkeule | feine Entensauce | Maronen | Blaukraut

Tagesfisch vom Grill | Rahmkraut | Schwarzwurst

Mit Bergkäse gefüllte Semmelknödel | Waldpilze | Rahm

BEILAGEN

Kartoffelknödel | Butterspätzle | winterliches Marktgemüse

DESSERT

Topfenknödel | Zimt-Zucker | Vanilleeis & Sauce

Panna Cotta | Rumtopf

Bergkäse | Feigensenf | Nüsse | Brot

Fondue

Brot & Aufstriche auf den Tischen

Knackiger Feldsalat & Winterpostelein | Kräutervinaigrette
krosser Speck vom Hällischen Landschwein | Croûtons

Pro 5 Personen servieren wir 1 Fondue mit kräftiger Rinderbrühe,

Filet vom Rind & Schwein | Brust vom Bio-Huhn
Garnelen & Jakobsmuschel

knackiges Gemüse & Brot

Auswahl an Dips & Saucen

Serviertes Dessert

Nach Wahl

oder Dessert vom Buffet

Nach Wahl

Ab 45,- pro Person

(Vegetarisches Käsefondue & vegetarische Vorspeisen auf Wunsch)

Allergien | spezielle Ernährungsformen

Bitte teilen Sie uns 5 Tage vor der Veranstaltung mit ob wir auf Allergien etc. achten sollen.