

# Weihnachtsfeier 2024

**wein  
atelier  
*agnes***

Feiert die festliche Jahreszeit mit uns im Weinatelier Agnes und genießt ein zauberhaftes Weihnachtsmenü!

Egal ob für eine kleine Gruppe oder eine größere Feier, wir haben vier köstliche Menüoptionen für Gruppen von 4 bis 30 Personen zusammengestellt.

Jede Gruppe kann ein Menü auswählen, und wir berücksichtigen gerne Allergien und individuelle Bedürfnisse.

Reserviert euren Tisch einfach online. Wenn ihr spezielle Menüwünsche habt, schreibt uns gerne über unser Kontaktformular.

Wir freuen uns darauf, euch bei uns begrüßen zu dürfen und gemeinsam die Weihnachtszeit zu feiern.

**Euer Team vom Weinatelier Agnes**

# Weihnachtsfeier 2024

**wein  
atelier  
*agnes***

## Menü 1

### **Geräucherte Entenbrust**

Winterliche Salatvariation / Mandarinen-Vinaigrette

\*\*\*

### **Vanille-Selleriecremesuppe**

Apfelperlen / Sauerrahm

\*\*\*

### **Geschmorter Hirschtafelspitz**

Topinambur Strudel / Ananas-Blaukraut / Rotweinjus  
oder

### **Gegrilltes Saiblings Filet**

Maracuja-Kohlrabi-Carpaccio / Safran-Kartoffelgratin /  
Karottencreme

\*\*\*

### **Bratapfel-Crumble**

Zimteis / Preiselbeergel

**€ 59,00 / Person**

# Weihnachtsfeier 2024

**wein  
atelier  
*agnes***

## Menü 2

### **Geflämmte Garnelenröllchen**

Chinakohl / Ingwer-Biskuit / Teriyaki-Sauce

\*\*\*

### **Beef Tea**

Getrüffelter Fleischstrudel / Rosmarin

\*\*\*

### **Safranrisotto**

gegrillte Jakobsmuschel / marinierte Erbsen / Tonkabohnen-Crumble

\*\*\*

### **Rosa gebratener Hirschrücken**

geschmorte Maroni & rote Rüben / Kahlúa-Rahmsauce / Blätterteig  
oder

### **Gratiniertes Doraden Filet**

cremiger Quinoa / Orangen-Karfiol-Gemüse / Dillschaum

\*\*\*

### **Variation von weißer Schokolade und Brombeere**

Tascherl / Eis / Crème Brûlée / Mousse

**€ 79,00 / Person**

# Weihnachtsfeier 2024

**wein  
atelier  
*agnes***

## Menü 3 (vegan)

### **Geschmorter Sellerie**

Walnuss-Pesto / Moosbeere-Vinaigrette / Babyspinat

\*\*\*

### **Gelbe Currycremesuppe**

Apfelschaum / Koriander

\*\*\*

### **Gebackene Zucchini­bällchen**

Ofentomate / Kokos-Brokkoli-Creme / Zitronenperlen

\*\*\*

### **Getrüffel­te Pastinake**

Rote-Rüben-Mus / Bulgur-Risotto / Johannisbeerschaum

\*\*\*

### **Mango-Kirsch-Gratin**

Zartbitterschokolade / Himbeersorbet / geröstete Mandeln

**€ 64,00 / Person**

**Weihnachtsfeier  
2024**

**wein  
atelier  
*agnes***

**Menü 4**

**Gedeck**

Humus / Kürbis-Currycreme / Tabbouleh

\*\*\*

**Steinpilzcremesuppe**

Petersiliensahne / Gelbes-Rübenöl

\*\*\*

**Mit Tomate und Mozzarella gefülltes Schweinefilet im  
Parmesanmantel**

Rosmarinrisotto / Grappa-Karotten-Gemüse  
oder

**Gegrilltes Forellen Filet**

Dill-Kartoffelpüree / Brokkoli / Weißweinschaum

\*\*\*

**Orangen-Kardamom-Crème Brûlée**

Salted-Caramel-Eis / gebrannte Haselnuss

**€ 49,00 / Person**