



SPATENHAUS
an der Oper



Weihnachtsmenüs 2021

Sehr geehrte Damen und Herren
Liebe Gäste,

Zu Beginn der kalten Jahreshälfte freuen wir uns immer auf die heißen, cremigen Suppen und die aromatischen Wildgerichte aus unserer Spatenhaus-Küche. Bei aller Liebe zum Salat – von Oktober an darf der auch wieder als Beilage daherkommen und dem großen Braten den Vortritt lassen!

Genau dazu hat Küchenchefin Teresa Kölle ein paar hübsche Ideen für Ihre Weihnachtsfeiern notiert: die klassischen, resch gebratenen Gänse und Enten bekommen mit „zartrosa Hirschrücken auf Brombeersauce“ oder der spannenden Kombination von „Zander und Blutwurst“ Konkurrenz.

Am besten machen Sie sich selbst ein Bild, einige Menüvorschläge hängen hier an. Wir freuen uns, Sie bei der Zusammenstellung Ihres (einheitlichen) Menüs beraten zu dürfen. Dazu bieten wir wieder die Variante Zweige/Nüsse/Äpfel/Mandarinen als Tischdeko an (€ 15 pro Tisch) oder empfehlen unsere Hausfloristin Tamara Wohlfarth für einen üppigen Blumenschmuck.

Wie auch immer Sie wählen, es ist uns eine Freude, Sie bei uns zu haben. Bitte reservieren Sie bald, so noch nicht geschehen, die Bücher werden langsam voll.

Herzliche Grüße
Im Namen der Kufflers und des Spatenhaus-Teams,

Christine Berger
Betriebsleitung



Für Veranstaltungen
ab 20 Personen mit einheitlichem Menü

Weihnachtsmenü 1
€ 51,00 mit Ente
€ 56,00 mit Gans

Kräftige Tafelspitzbouillon
mit getrüffeltem Kalbsbrätstrudel und Gemüsejulienne

Portion bayerische Bauernente oder resch gebratene Gans
mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödeln
Winter-Maronen und Bratensaft

Dreierlei von der Haselnuss auf Schoko-Erde
Tartelette, Mousse, Eis



Weihnachtsmenü 2
€ 76,00

Bayerische Garnele, hauchdünn als Carpaccio geschnitten
Reisblattmantel, Mangosalat, Teriyakimayonnaise

Steckrübensüppchen
mit geräucherter Entenbrust und Chilipopcorn

Rinderfilet, zartrosa gegrillt
Blumenkohl-Mousseline, getrüffelte Polenta
Erbsen und Aroniabeerensauce

Dunkle Schokolade trifft Granatapfel
Mousse, Crumble, Sorbet



Weihnachtsmenü 3
€ 78,00

Winterlicher Feldsalat (Vitamine pur)
mit Roter Beete, Maronen, Orangenfilets
in Haselnuss-Dressing

Essenz von der Lugeder Ente
mit Wan Tan

Zartrosa gebratener Hirschrücken
cremigtes Selleriepüree, Rosenkohl
Speck, lila Kartoffeln und fruchtig-herbe Brombeersauce

Kürbismousse
mit knusprig gebrannten Pekannüssen und Schmandeis



Weihnachtsmenü 4
€ 81,00

Confierte Jakobsmuschel und Kaviar
Lauchpüree, braune Butter

Zander und Blutwurst
auf kernigem Graupen-Apfel-Risotto und gebräunter Fischeauce

Rüblüküchlein mit Frischkäse
Haselnuss und Ingwersorbet



Weihnachtsmenü 5
€ 49,00 (vegetarisch)

Duett vom gebeizten Winter Spargel
gepickelte Radieschen im Gurkensud
Kuffler Leaves Salat, Meerrettich

Rote Bete Essenz
Ziegenkäse-Apfel Ravioli

Selleriegulasch
gegrillte Birne, Steckrübenmousse, Kartoffelkrapfen
Bronzefenchel

Orangen-Rosmarin Tartelette
Zimtmousse, gebrannte Pekannüsse, Luftschokolade