

Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Weihnachtszeit

Zeit für Stille
Zeit für Ruhe
Zeit der Besinnlichkeit
Zeit in sich zu kehren
und Freude zu verschenken



Schenken Sie Ihren Freunden, Kollegen und Bekannten Zeit füreinander und genießen Sie weihnachtliche Menüs in unseren stimmungsvoll eingerichteten Räumen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl und stehen Ihnen gerne kompetent und beratend bei der Planung Ihrer Festlichkeit zur Seite.
Wir freuen uns auf Sie!

Telefon: +49 8331 98 444 90
Email: veranstaltung@engelkeller.de

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Gastgeber Thomas Klopfer & alle Mitarbeiter des Engelkellers

Empfang im eisigen Kastaniengarten

An unserer festlich dekorierten Hütte empfangen wir Sie mit einem heißen Glühwein oder alkoholfreiem Früchtepunsch und stimmen Sie mit weihnachtlichen Klängen auf einen feierlichen Abend ein.

1 Glühwein oder Früchtepunsch und 1 Canapé | 10 Euro

„Tannenduft“

4 Gänge | 66 Euro

Bergkäse-Terrine vom „Mängisch“ Jamei Laibspeis Kempten
Granatapfel-Dressing · karamellisierte Walnüsse · Feldsalat

Waldpilzessenz

Sherry · Wurzelgemüse · Wildkräuterravioli

Rosa gebratener Hirschrücken

Wacholder-Sauerkirsch-Soße · Rahmwirsing · Mohnschupfnudeln

Kürbiskernparfait

Zwetschge · Krokant · Kernöl

* * * * *

Unsere Menüs sind ab 10 Personen buchbar.

„Eisblume“

4 Gänge | 58 Euro

Heimischer Feldsalat

Rote-Bete-Carpaccio · gebeizter Lachs · Meerrettichcreme

Maronencremesuppe

Weißer Portwein · Bodensee Apfel · Orangen-Zimt-Croutons

Gebratenes Zanderfilet

Riesling-Butter-Soße · Ofentomate · Kräuterrisotto

Winterliche Dessertvariation

Schokolade · Sorbet · Früchte

Engelkeller ★★★★★
RESTAURANT & HOTEL

„Engel“

4 Gänge | 53 Euro

Heimischer Feldsalat

Kartoffeldressing · knuspriger Speck · marinierte Babytomaten

Rinderkraftbrühe

Brätstrudel · Kräuter · Backerbsen

Rosa gebratener Rinderrücken

Madeirajus · Wintergemüse · Kartoffelgratin

Schokolade hoch 2

Schokoladensoufflé · weißes Schokoladeneis · Himbeere

„Advent“

3 Gänge | 54 Euro

Kohlrabiacarpaccio

Kohlrabi-Öl · Günztaler Landrauchschinken · Pflücksalate

Ofenfrische halbe Ente

Orangensoße · Blaukraut · Kartoffelknödel

Lebkuchenmousse

Zwergorangenragout · Spekulatius-Crumble

„Winterzauber“

3 Gänge | 47 Euro

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Kokos · Sesam · Knuspergarnele

Wildragout aus Günzer Wäldern

Steinchampignons · Preiselbeeren · Serviettenknödeln

Zimt-Vanille-Parfait

Glühweinkirschen · gebrannte Mandeln

„Nußknacker“
3 Gänge | 43 Euro

Kartoffelsuppe

Speck · Majoran · Schnittlauchöl

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke

Portwein-Soße · Wintergemüse · Kartoffelpüree

Hausgemachte Apfelküchle

Zucker · Zimt · Spekulatius-Eis

* * * * *

**Für Vegetarier halten wir natürlich Alternativen bereit.
Bitte sprechen Sie uns einfach an.**

* * * * *

Getränkepauschale „all inklusiv“

Inklusive Tischwein, Softgetränke & Biere für 3 gesellige Stunden
29 Euro

* * * * *

Unser Geschenk für Sie!

Übernachtungs-Arrangement vom 02. November bis 30. Dezember 2024
10% auf unsere Zimmerpreise bei Buchung Ihrer Weihnachtsfeier.

Feiern Sie Weihnachten stressfrei im Januar nach und profitieren
Sie von einem einmaligen Sonderrabatt von 10% auf Ihre Gesamtrechnung.

Telefon: +49 8331 98 444 90

Email: veranstaltung@engelkeller.de