

Aktionen 2018 / 2019

25. September – 4. November 2018

- Hausgemachte Pasta** mit Kürbis-Zucchini- und Kalbsleber **„Berliner Art“** mit Apfelringe, Röstzwiebeln und Salzkartoffeln € 11,50
€ 15,50
Geschmorte Rinderbäckchen mit Trollingersoße und Bratkartoffeln € 12,50

» **Entenbrust satt** « *

Entenbrust mit leckerer Orangen- oder Feigensoße, dazu reichen wir Kräuternudeln, Rösti oder Knödel € 19,00

» **Entenbrust-Menü** «

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl
Gebratene Entenbrust mit Orangenpfeffersoße, Rösti
Hausgemachtes Baileys-Eis an Walnußcrossis € 22,90

6. November – 30. Dezember 2018

- Geschmorte Gänsekeule** mit Blaukraut und Knödel € 14,90
Rehkeulenbraten mit Wildrahmsoße und hausgemachte Spätzle dazu Preisselbeerbirne € 16,50
Duett vom **Roastbeef mit Pfeffersoße** und Rahmpilzen dazu Spätzle und Kroketten € 16,90

» **Schweinefilet satt** « *

Schweinefilet mit Champignon-, Calvados- oder Rahmsoße, dazu Spätzle, Herzoginkartoffeln oder Gemüsenudeln € 18,00

» **Gänsekeulen-Menü** «

Maronencremesuppe
Geschmorte Gänsekeule mit Blaukraut und Knödel
Zimt-Pannacotta an Pflaumenkompott € 22,90

6. Januar – 27. Januar 2019

- Gebackenes Kabeljaufilet** mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartare € 12,89
Gaisburger Marsch mit Kartoffeln und Spätzle € 9,50
Gebratene Entenbrust mit Cumberlandjus und Haselnussespätzle € 17,20

» **Maultaschen satt** « *

Maultaschen mit Champignonrahmsoße, geröstet oder geschmelzt, in Tomatensoße oder mit Schinken und Käse überbacken € 9,90

» **Wild-Menü** «

Wildkraftbrühe mit Hirschklößchen
Tranchen vom Hirsch mit Preisselbeerjus und Kartoffelgratin
Creme Brulee, Spekulatius und Pflaumenkompott € 22,90

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag
Dienstag – Freitag: 11.15 – 14.00 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr
Samstag: 17.30 – 23.00 Uhr
Sonntag: 11.15 – 14.00 Uhr

Mittagstisch:

Jeden Dienstag bis Freitag bieten wir Ihnen von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr täglich wechselnde Essen ab € 5,80 an.



Festhalle Denkendorf & Restaurant Flair Herbst und Winter 2018 / 2019



Festhalle Denkendorf
& Restaurant Flair
Mühlhaldenstr. 111
73770 Denkendorf

Pächter: Hans-Georg Otto GmbH
Telefon: 0711 / 346 16 06

info@festhalle-denkendorf.de
www.festhalle-denkendorf.de



* Sattessen immer nur abends von Dienstag bis Samstag

Restaurant Flair und Festhalle Denkendorf

Unsere Küche verwöhnt Sie vom Tagesessen bis zum Festmenü

mit frisch zubereiteten saisonalen schwäbischen und internationalen Gerichten dazu frische Salate vom Buffet.

Weihnachtsbrunch 25. und 26. Dez. 2018

Beginn 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Frühstück:

Müsli, Joghurt, Marmelade, Butter, Kräuterquark, hausgebackene Brötchen, Croissant, Obstsalat
Kaffee, Tee, Milch, verschiedene Säfte
Rührei mit Speck, Wurst, Schnittkäse und Käsebrett

Vorspeisen:

Geräuchertes Forellenfilet und Lachs mit Sahnemeerrettich
Rauchfleisch und Schinkenröllchen mit Gemüsesalat gefüllt
Mozzarella mit Tomate in feiner Pesto mariniert, eingelegtes Gemüse mit Hirtenkäse

Salatbüfett

Suppe:

Petersilienwurzelcremesuppe mit Kürbisölcroustons

Hauptgänge:

Gebratens Forellenfilet auf Wurzelgemüse mit Dillsenfsoße
Rahmschnitzel mit Champignonrahmssoße
Preiselbeerwildgulasch
Putenmedaillons mit Pestokruste
hausgemachte Spätzle, Kräuterkartoffeln, Rahmkartoffeln, Butterkarotten, Broccoli, Gemüselasagne mit Tomatensoße

Dessert:

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Rosinen, dazu Vanillesoße
Zwetschgenkompott, Mousse au Chocolat
Eisgugelhupf, und Orangen-Marzipancreme

Getränke vom Büfett:

Kaffee, Tee, Milch, verschiedene Säfte
Mineralwasser, Coca Cola, Fanta

Preise:

Erwachsene	33,50 €
Kinder von 10 bis 14 Jahre	19,50 €
Kinder von 2 bis 9 Jahre	9,50 €

Weihnachtsmenüs 25. und 26. Dez. 2018

Beginn 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Suppe (zu den Menüs 1 bis 8):

Rinderkraftbrühe mit gefüllten Flädle

Als **Zwischengang** wählen sie Ihren Salat vom Salatbüfett

Menü 1: 26,00 €

Rahmschnitzel (Schweinerücken) mit Kräutersahnepilzen, Spätzle

Menü 2: 27,20 €

Medaillons von der Putenbrust, Mandelbroccoli, Rahmkartoffel

Menü 3: 29,50 €

Hirschgulasch mit Rahmchampignons, Preiselbeerbirne, hausgemachte Haselnußspätzle

Menü 4: 30,20 €

Gänsekeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel

Menü 5: 30,90 €

Omales Filetspitzen vom Schweinefilet mit Gemüsestreifen und Champignons, hausgemachte Spätzle

Menü 6: 31,70 €

Zanderfilet gebraten, mit mediterranem Gemüse, Curcumasoße, bunter Reis

Menü 7: 31,70 €

Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet in Cognacpfefferrahm, Speckbohnen, Kartoffelgratin

Menü 8: 33,20 €

Zwiebelrostbraten mit Rotweinssoße, Bratkartoffeln

Vegetarisches Menü: 25,90 €

Karottencremesuppe, hausgemachte Pasta mit Gemüseragout und Mandelbroccoli

Kindermenü 1 (bis 14 Jahre): 16,00 €

Karottencremesuppe, paniertes Schweineschnitzel, Pommes frites

Kindermenü 2 (bis 14 Jahre): 17,50 €

Karottencremesuppe, Schweinelendchen, Spätzle und Gemüse

Nachspeise (zu allen Menüs): Dessert vom Büfett

2018 / 19 Silvesterball mit Buffet im Saal

Einlass 19.15 Uhr, Beginn 20.00 Uhr

Schwarzwurzelcremesuppe mit Speckcroustons

Geräucherter Heilbutt und gebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, dazu Sahnemeerrettich, Grissini mit italienischem Schinken, Mango Relish und Gorgonzola-Mascarponecreme, Shrimps in feiner Cocktailsoße, eingelegtes Gemüse mit Hirtenkäse, Vitello Tonnato, Tomate mit Mozzarella und Pesto, Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Baguette, hausgebackene Brötchen und Butter

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Zucchini-Karottengemüse und Proseccosoße, Medaillons vom Schweinefilet mit Champignon-Pfefferrahmssoße, Gebratene Hähnchenbrust mit Schinken-Salbeibrösel dazu Trollingersoße, hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis, Mandelbroccoli und Butterkarotten

Vanillegipferlcreme mit Amarenakirschen, Tiramisu, Eisgugelhupf „Traumschiff“, Mouse von der Vollmilch-schokolade, frischer Obsalat, Waldbeeren Grütze mit weißer Schokoladensoße, verschiedene Käse mit Honigsenf und Walnüssen

Live Band danach Neujahrsbuffet mit pikantem Gebäck

Bildung statt Böller:

Das Geld für das Feuerwerk spenden wir wieder an eine Schule in Kenia. Pro Karte gehen zwei Euro an die „Future for Kids - Kenya e.V.“

Folgende Getränke sind im Preis enthalten
Rotenberger T+L 1l, Wöhrwag trocken 1l, Merlot 1l, Burkheimer 1l, Rosato 1l, Verrenberger 1l und Chardonay 1l
verschiedene Biere, Sekt, Kaffee und alkoholfreie Getränke

Preise:

Erwachsene	94,- €
Kinder von 10 bis 14 Jahre	49,- €

Karten für den Silvesterball sind ab sofort im Restaurant erhältlich. Für den Weihnachtsbrunch und die Weihnachtsmenüs bitten wir um rechtzeitige Reservierung unter:
07 11 / 346 16 06