

Let's celebrate the most

wonderful

season of the year together!

EURE WEIHNACHTSFEIER 2024

 Seele
Cafe ♥ Bar ♥ Restaurant





Empfang

Empfangt eure Gäste zu weihnachtlicher Hintergrundmusik im liebevoll dekorierten Ambiente

Christmas Snack Bar (AB 20 PERSONEN)

mit süßen und salzigen Weihnachtsleckereien zur Einstimmung

10,90€ p. P.

Glühweinempfang

Rot, weiß und/oder Früchtepunsch

4,90€ pro Tasse

Wärmende Feuerschale im Biergarten

50,00€ pauschal

Vorspeise

Winterliche Maronencremesuppe 8,90 €

mit glasierten Maronen und Sahnahaube

Klare Tafelspitzbrühe 7,20 €

mit Grießnockerl und Julienne-Gemüse

Allerlei vom Aufstrich 6,90 € p. P.

zum Dippen, Streichen, Teilen

Fruchtiges Salatnest 13,50 €

mit Zitrusfilets und cremigem Burrata an
Balsamico-Vinaigrette

Carpaccio von roter Beete 14,90 €

mit Ziegenkäse und karamellisierter Walnuss



Hauptspeise

(AB 10 PORTIONEN)

Geschmorte Ochsenbäckchen 25,90 €

mit abgebräunten Semmelknödeltalern und Marktgemüse

Wiener Schnitzel vom Kalb 25,90 €

mit lauwarmen Kartoffel-Feld-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren

(AB 10 PORTIONEN)

Geschmorte Gänsekäule 20,90 €

mit feiner Orangen-Geflügel-Sauce, Kartoffelknödel, Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut

Zartes Schweinefilet vom Grill 22,90 €

mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, Kroketten und Speck-Bohnen



Hauptspeise



Zanderfilet

24,90 €

auf Riselingsauerkraut mit Senfschaum und Basilikum-Erbesen-Püree

Cremige Pasta *vegan*

18,50 €

mit gebratenen Kräuterseitlingen in Zitronen-Basilikum-Sauce

Süßkartoffel-Curry *vegan*

19,90 €

an cremiger Cashewsauce mit Koriander und Blumenkohl



Nachspeise

Lauwarmes Bratapfel-Crumble 8,90 €

mit Zimtcreme

Warmes Schokoladenküchlein 9,50 €

auf Glühweinbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Orangen-Mascarpone-Parfait 8,90 €

auf Schoko-Nuss-Täfelchen

Süßer Pfannkuchen 8,50 €

gefüllt mit Pflaumenmus, dazu

Vanillie-Zimt-Eis und Spekulatius-Crumble

Variation in der Tischmitte 9,90 € p. P.

mit allem was Herz & Seele begehrt





Das dargestellte Angebot bieten wir zusätzlich zu unseren regulären Speisen an.

Wir planen das Menü mit euch gemeinsam und ihr könnt dieses auch individuell nach euren Wünschen zusammenstellen und/oder erweitern.

Für einen reibungslosen Ablauf empfehlen wir eine Vorauswahl von zwei Gerichten zu bestimmen, sowie eine einheitliche Vor- und Nachspeisenauswahl zu treffen.

Wir bieten keine Getränkepauschalen an und rechnen diese nach Verzehr ab..

Die genaue Personenanzahl muss uns spätestens 5 Tage vor Reservierungsbeginn vorliegen und stellt die Abrechnungsgrundlage dar.

Bitte beachtet, dass wir geschlossene Veranstaltungen nur in Ausnahmefällen und bei gegebener Personenanzahl möglich machen können. Wir halten uns das Recht vor, bei Reduzierung der Personenzahl, die Plätze anderweitig zu vergeben.

Und zu guter letzt...

...freuen wir uns eure Weihnachtsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis in gemütlicher und familiärer Atmosphäre zu machen!

