

Weihnachtsmenü Bestellformular

Bitte füllen Sie das Formular vollständig mit den gewünschten Gerichten & Anzahl, sowie Ihren persönlichen Daten aus.

Senden Sie uns Ihre Bestellung per Post oder E-Mail **bis 15. Dezember** zu.

Die Abholung erfolgt am Dienstag, 22. Dezember & Mittwoch, 23. Dezember 2020 zwischen 9 und 15 Uhr.

Alle Gerichte sind hausgemacht, ohne Farbstoffe, Konservierungsmittel, **vakuumiert** & gekühlt. Sie bekommen zu jedem Hauptgang eine Kochanleitung zum Fertigstellen.

Die Desserts sind in Gläschen servierfertig angerichtet.

Vorspeisen

Premium Räucherlachs-Loins vom Schottischen Label Rouge Lachs Filetstränge ohne Haut. Von uns kalt geräuchert & handfiliiert nach überliefertem Rezept vom Zaren Hof	½ Seite 4-5 Portionen ca. 260g	30
	Ganze Seite ca. 570g	57
Wasabi-Majonäse	90ml	2
Hausgemachte Entenleberterrine nach Elsässer Art, im Block zum Schneiden	5-6 Portionen ca. 340g	45
	7-8 Portionen ca. 500g	65
	12-14 Portionen ca. 900g	110
Zwetschgen-Chutney	im Bügelglas ca. 200g	9
Seehof Brioche nach Original Elsässischem Rezept	½ Laib, ca. 320g	7
	ganzer Laib, ca. 650g	12
Seehof-Special: Griebenschmalz	im Bügelglas, ca. 150g	6
Seehof-Special: French Dressing Salatsauce	im Schraubglas 435ml	7

Suppen

Vegane Kürbis-Curry Suppe mit Kokosmilch	im Schraubglas 435ml, ca. 2 Portionen	11
Klare kräftige Consommé mit getrüffeltem Flädlerolle	im Schraubglas 435ml ca. 2 Portionen	16

Hauptgänge

Weihnachtsente mit Entensauce, Rotkraut, Maronen, Bratapfel & dreierlei Knödel (Semmel, Brezel & Kartoffelknödel)	Portion	26
Rib Eye Steak (ca. 260g) vom Allgäuer Primarind, hausgemachte Chilibutter, Sesam-Karotten & Kartoffelgratin	Portion	29
Seehof-Special: Exklusive hausgemachte Rindersteak-Grillgewürz-Mischung mit Pfeffer & Kaffee	80g	3
Geschmorte Rehschulter in Preiselbeersauce, winterliches Gemüse & Dinkelspätzle	Portion	27
Veganes Curry von Linzgauer-Linsen & Bodensee-Butternut Kürbis mit Kartoffeln	Portion	14
Dazu zum Grillen: Riesengarnelen mit Kräutern & Gewürzen (mindestens 6 Stück ohne Kopf mit Schale)	ca. 160g	12
Filet vom Pre-Rigor Lachs, Müller Thurgau Sauce, hausgemachte Ravioli von der Höri Zwiebel	Portion	25

Desserts

Dunkles oder weißes Valrhona Schokoladenmousse „Guanaja & Ivoire“	dunkel	Gläschen 120ml	6
	weiß	Gläschen 120ml	6
Veganes Kokosmilch-Panna Cotta mit Beerengrütze (Lactosefrei)		Gläschen 120ml	7
Hausgemachtes Tiramisu mit Mirabellenröster		Gläschen 120ml	7
Seehof-Special: Vanillesauce		im Glas 435ml	10
Seehof-Special: Karamellisiertes Popcorn		80g	4

Kontakt Daten

Name	
Adresse	
Telefon & E-Mail	
Abholtag / Uhrzeit	