



# Ihre Weihnachtsfeier im Lindengut & Morgensternhaus

Es ist wieder soweit! Die sinnreiche Zeit des Jahres beginnt und dies sollte gefeiert werden. Wir freuen uns, Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Weihnachtsfeier behilflich zu sein und stellen Ihnen unsere kulinarischen Möglichkeiten vor.

Wählen Sie aus unseren folgenden vier köstlichen Speisen-Vorschlägen

Sinnreiche Momente garantiert mit unseren:

## Wunschlos-Glücklich-Weihnachtsfeiern

**in all unseren Arrangements sind enthalten:**

- Aperitif (warm oder kalt/alkoholisch oder alkoholfrei) - je nach Wunsch
- Gemeinsames Abendessen in unseren weihnachtlich arrangierten Räumlichkeiten
- Service durch unsere freundlichen Mitarbeiter

Alle unsere Speisen und Getränke sind in 100 % zertifizierter Bio-Qualität/ Bio- Verbandsware (kontrolliert durch DE-ÖKO-006)

Eingesetzte "konventionelle" Produkte wie z.B. Fisch aus Wildfang/ MSC, Wild aus heimischer Jagd werden entsprechend gekennzeichnet

\*Speisen können nach Verfügbarkeit abweichen

**Gerne senden wir Ihnen ein unverbindliches Angebot:**

telefonisch unter **0661 25181070** oder  
per Mail unter **catering@linden-gut.eu**



Ab 12 Personen am  
LindenGut,  
ab 70 Personen im  
Morgensternhaus  
oder als Catering

Ab 30 Personen am  
LindenGut,  
ab 70 Personen im  
Morgensternhaus  
oder als Catering

# Weihnachtsfeier Burger-Zauber

Alle Speisen zubereitet am Ofyr-Grill

## Fingerfood zum Empfang:

Monte Christo Sandwich - Klassiker  
Linsen-Salat - vegan

\*\*\*

## Hauptgang:

### Burger-Grill Buffet:

Burger-Buns aus der hauseigenen Bäckerei

Rind- & Wildschwein (konv.) Patty,  
Pulled Chicken,  
Hausgemachte Quinoa-Gemüse-Patty

### Toppings:

Frisches Gemüse, Tomate, Gurke, Zwiebel  
Bacon-Tomatenmarmelade,  
BBQ-Sauce,  
Mango-Chutney,  
Ketchup,  
Preiselbeer-Mayonnaise,  
würziger Käse & knackiger Salat

dazu hausgemachte Kartoffelstäbchen

\*\*\*

## Dessert:

Winterliche Eisvariation

**53,90 € pro Person**

# Weihnachtsfeier Schüssel-Glück

## Empfang mit Schlucksuppe & Aperitif:

Kürbis-Ingwersüppchen

\*\*\*

## BUDDHA BOWL BUFFET

### Basis:

Grünzeug der Saison, Salat, Quinoa, Bulgur,  
Reis (kalt & warm)

### Proteine:

Fisch aus der Region, Tofu, Geflügel, Rind,  
Schwein aus eigener Erzeugung, Linsen &  
Kichererbsen, Eier  
(kalt & warm)

### Topping:

Früchte & Gemüse (roh & gekocht)

### Dressing:

Apfeldressing, Kräuterdressing, Chutney &  
Erdnussauce

### Happy End:

Sprossen, Nüsse, Samen, Saaten & Kerne  
Kräuter

\*\*\*

## Dessert:

Schokoladencreme mit Fruchtspiegel (vegan)  
Sorbetvariation

**53,90 € pro Person**



DE-ÖKO-006

Ab 30 Personen am  
LindenGut,  
Ab 70 Personen im  
Morgensternhaus  
oder als Catering

Ab 12 bis 70  
Personen am  
LindenGut

# Weihnachtsfeier Wintergenuss

**Empfang mit Schlucksuppe & Aperitif:**  
Schlucksüppchen der Saison

\*\*\*

**Hauptgang vom Buffet:**

„Variation der Edelteile vom Demeter Rind“  
mit Rosmarin & buntem Pfeffer sowie  
im Ganzen gegartes Bürgermeisterstück

Gerollte Hähnchenbrust  
mit saisonaler Füllung im Bacon-Mantel

Linsenbratling (vegan)

Kräuterbutter, Tomaten-Olivenbutter,  
Chutney & Kräuterschmand,  
Kürbis im Curry-Sud,  
saisonales Gemüse mit frischen Kräutern,  
Rosmarinkartoffeln,  
Knoblauch-Baguette & Röstbrot

\*\*\*

**Dessert vom Buffet:**

Weihnachtliche Eis- & Sorbetbar mit  
verschiedenen Toppings

**65 € pro Person**

auch am Ofyr-Grill auf offenen Feuer im Außenbereich  
möglich zzgl. einmalig 170 €

# Weihnachtsfeier Fondueabend

Alle Speisen werden am Tisch serviert:

**Aperitif**

\*\*\*

**Fleisch-Fondue:**

**serviert mit kräftiger Brühe**

Fleisch vom Demeter Hof & eigener Jagd  
(Schwein, Rind, Huhn, Wild (konv.)) ca. 180g

dazu servieren wir

Brot & Baguette

verschiedene Gemüse & Beilagen der Saison

Salate der Saison

Dips & Saucen

**Preis pro Person 59,00€**

\*\*\*

**Veganes & Vegetarisches Fondue**

serviert mit kräftiger Gemüsebrühe

zzgl. Beilagen, Gemüse, Dips, Salate, Brot

**Preis pro Person 49,00€**

\*\*\*

**Fisch Fondue**

serviert als Fond mit Fenchel & Zitrone

mit heimischem Stör, Lachs und Garnelen (ca.  
150g) zzgl. Beilagen, Gemüse, Dips, Salat & Brot

**Preis pro Person 65,00€**

Gerne können Upgrades und zusätzliche Desserts das Fondue  
aufwerten - siehe Empfehlungskarte des Tages



DE-ÖKO-006