



.....am 25.
Dezember 2023
 von 11.45-15.00 h



Bitte reservieren
Sie rechtzeitig!



Weihnachten im ARCADEON

Wir servieren Ihnen „Klassik“

Duett von der Gans

Gänse-Terrine
 Gänsefleisch | Spinat | Preiselbeer-Chutney
 Creme brûlée-Nocke von der Gänseleber,
 abgerundet mit Trüffel und Portwein
 Espuma von der schwarzen Johannisbeere
 Frisée-Salat | Himbeer-Vinaigrette

~~~~~

#### Maronencreme-Suppe

Sahnehaube  
 Karamellisierte Walnüsse

~~~~~

Jetzt kommen Sie zu uns ans Weihnachts-Buffer

Gänsebrust – an der Live-Station tranchiert

Gänse-Jus | Apfelrotkohl | Speck-Rosenkohl | gefüllte Kartoffelklöße

~~~~~

#### Kalbsrahm-Geschnetzeltes

Bunte Vanille-Möhren | Spätzle

~~~~~

Lachsfilet – auf der Haut gebraten

Orangenbutter-Sauce | Blattspinat | Langkorn-Wildreis-Mix

~~~~~

#### Pasta Triangolo Portobello funghi <sup>Vegan</sup>

Leichte Sahnesauce | gebratene Waldpilze

~~~~~

Gnocchi Sale Nero ^{Vegan}

Chicorée | Radicchio | geröstete Mandelblätter

~~~~~

### ...und als Dessert servieren wir Ihnen

Mousse von der Valrhona-Schokolade  
 auf luftigem Schokoladenbiskuit  
 und Knusperboden  
 Spekulatius-Parfait

Marinierte Schattenmorellen

~~~~~

Weihnachtsgebäck
 bei der Bestellung eines Heißgetränks

~~~~~

**EUR 79,00 pro Person**  
 inkl. Aperitif

Mousse von der Zartbitter-Schokolade  
 Mandel-Parfait  
 Marinierte Schattenmorellen

~~~~~

Weihnachtsgebäck
 bei der Bestellung eines Heißgetränks

~~~~~

**EUR 69,00 pro Person**  
 inkl. Aperitif

### Unser Kindermenü

Tomatencremesuppe

~~~~~

Hauptgänge vom Buffet

~~~~~

Schokoladen-Mousse | Vanillesauce



Kids bis zu 6 Jahren kostenfrei  
 Kids bis zu 10 Jahren: EUR 25,00  
 Kids bis zu 15 Jahren: EUR 35,00

# OH DU FRÖHLICHE

## hier mit uns

In der Advents- und Weihnachtszeit bieten wir vom **15. Dezember 2023 bis 5. Januar 2024** folgende Konditionen für Ihre Übernachtung an:

### im ARCADEON (4\*-Kategorie)

|                |               |                                            |
|----------------|---------------|--------------------------------------------|
| Einzelzimmer   | 1 Person      | zum Preis von EUR 109,00 je Zimmer   Nacht |
| Doppelzimmer   | 2 Personen    | zum Preis von EUR 119,00 je Zimmer   Nacht |
| Familienzimmer | ab 2 Personen | zum Preis von EUR 119,00 je Zimmer   Nacht |
| Suiten         | ab 2 Personen | zum Preis von EUR 250,00 je Suite   Nacht  |

und

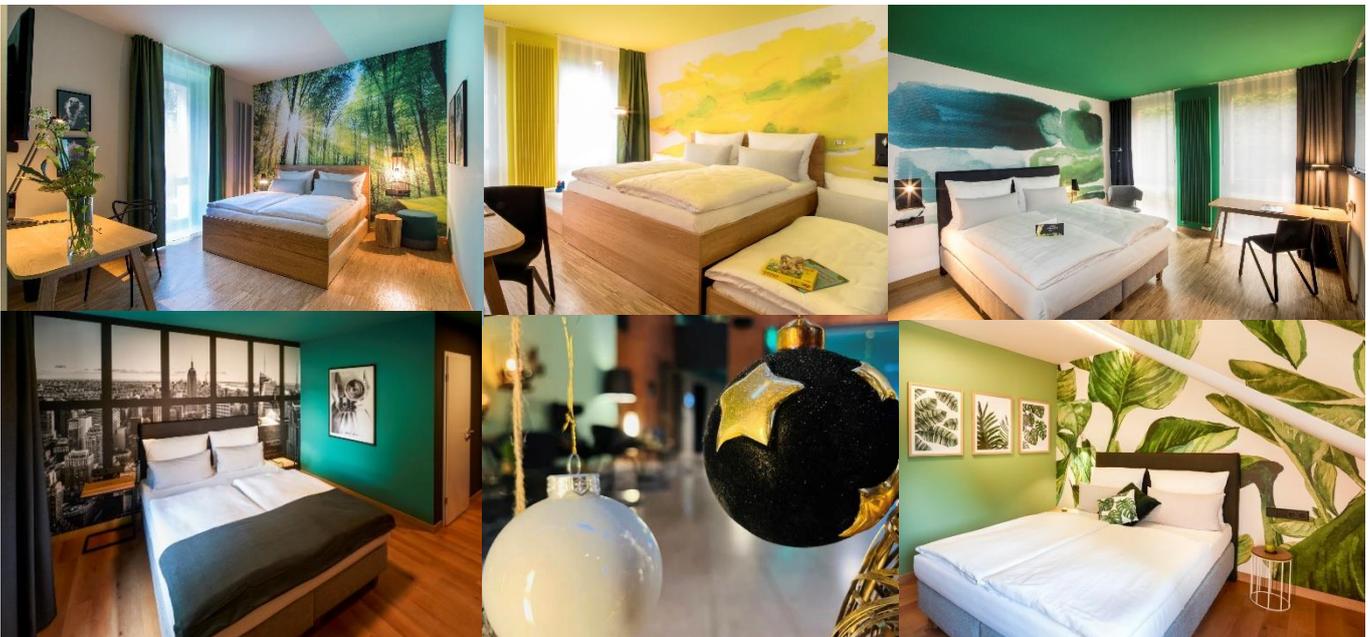
### im QUARTIER 82 (3\*-Kategorie-Gästehaus)

|                |               |                                            |
|----------------|---------------|--------------------------------------------|
| Einzelzimmer   | 1 Person      | zum Preis von EUR 95,00 je Zimmer   Nacht  |
| Doppelzimmer   | 2 Personen    | zum Preis von EUR 105,00 je Zimmer   Nacht |
| Familienzimmer | ab 2 Personen | zum Preis von EUR 105,00 je Zimmer   Nacht |

Für Kinder und Begleitpersonen erfolgt die Berechnung wie folgt:

- ◆ Kinder bis zu 10 Jahren sind unsere Gäste
- ◆ Kinder von 11–15 Jahren EUR 10,00 je Kind | Nacht
- ◆ Teenager ab 16 Jahren EUR 20,00 je Teenie | Nacht
- ◆ Erwachsene EUR 20,00 je Person | Nacht

**Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise, inklusive Frühstücksbuffet und 1 Flasche Mineralwasser auf dem Zimmer, zzgl. 5 EUR Parkgebühren je Nacht.**



# Winter & Weihnachten 2023 für Gruppen bis zum 23.12.23

Stimmungsvolle Dekoration auf den Tischen, Kerzenschein und ausgewählte Getränke. Dann kommt das kulinarische Highlight Ihrer Feier – Ihr Weihnachtsessen!

Stellen Sie sich Ihr **Weihnachts-Menü** aus dem nachfolgenden Angebot zusammen:

## Salate & kalte Vorspeisen

### Winter-Salat

Felsalat | gebratene Semmelknödel-Scheiben | Birnenspalten | Wildpreiselbeeren | Sellerie-Vinaigrette

|          | <u>brutto</u> | <u>netto</u> |
|----------|---------------|--------------|
| EUR 9,50 | EUR 8,88      |              |

### Blumenkohl-Creme auf Nuss-Pinienkern-Boden

Petersilien-Spiegel | rosa geratene Entenbrust | Kräuter-Pesto | Frisée | Kräuter-Vinaigrette

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 11,90 | EUR 11,12 |
|-----------|-----------|

### Duett von der Gans

Gänseterrine mit Preiselbeer-Chutney | Creme brûlée Nocken von der Gänseleber | Frisée | Himbeer-Dressing | Espuma von der schwarzen Johannisbeere

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 13,90 | EUR 12,99 |
|-----------|-----------|

### Carpaccio vom Lachsfilet | Olivenöl | Rucola |

Balsamico-Glace | Zitronenabrieb | Parmesan-Splits

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 15,50 | EUR 14,49 |
|-----------|-----------|

## Suppen

**Maronencremesuppe** | Sahnehaube | Muskat

|          |          |
|----------|----------|
| EUR 7,90 | EUR 7,38 |
|----------|----------|

**Rotkohlsuppe** | Walnuss | Portwein | Zimt | Ingwer

|          |          |
|----------|----------|
| EUR 8,50 | EUR 7,94 |
|----------|----------|

**Kraftbrühe von der Ente** | Rote Beete-Cappelletti | Gemüsestreifen

|          |          |
|----------|----------|
| EUR 8,30 | EUR 7,76 |
|----------|----------|

**Wild-Consommé** | gebratene Kräuter-Seitlinge | Kerbel

|          |          |
|----------|----------|
| EUR 9,80 | EUR 9,16 |
|----------|----------|

## Hauptgerichte Fleisch + Fisch

**Filet vom schwarzen Heilbutt und gebratene Riesengarnelen**

Rotweinschaum | Rahmwirsing | Langkornreis

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 41,50 | EUR 38,79 |
|-----------|-----------|

**Knusprige Entenkeule** | Enten-Jus | Apfelrotkohl |

gefüllte Kartoffelknödel | glasierte Maronen

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 30,50 | EUR 28,50 |
|-----------|-----------|

**Knusprige Gänsekeule** | Gänse-Jus | Apfelrotkohl |

gefüllte Kartoffelknödel | glasierte Maronen

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 33,90 | EUR 31,68 |
|-----------|-----------|

**Kleine Kalbfleisch-Röllchen mit Steinpilz-Pesto-Füllung**

Pfeffer-Rahmsauce | geschmorte rote Paprika | Nuss-Polenta-Törtchen

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 36,50 | EUR 34,11 |
|-----------|-----------|

**Rosa gebratenes Rumpsteak (250g) vom Angus Rind**

Rotwein-Reduktion | Bohnen im Speckmantel | Kartoffel-Krapfen

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 43,90 | EUR 41,03 |
|-----------|-----------|

## Hauptgerichte „fleischlos“

**Pasta Triangolo Portobello Funghi** <sup>Vegan</sup>

Teigtaschen mit einer Füllung aus Portobello-Pilzen |

Champignons | grober Pfeffer im Teigmantel |

Waldpilze in Rahmsauce | Feldsalat | Vinaigrette

|           |           |
|-----------|-----------|
| EUR 27,90 | EUR 26,07 |
|-----------|-----------|

## Desserts

### **NOUGAT – Mousse + Eis in Kombination**

Weißer Mandel-Nougat-Mousse auf knusprigem Nussboden |  
fruchtiger Zwetschgen-Spiegel | weißes Nougat-Eis | Zwetschgen-Röster

|     | <u>brutto</u> |     | <u>netto</u> |
|-----|---------------|-----|--------------|
| EUR | 8,50          | EUR | 7,94         |

### **Marzipan-Traum**

Biskuitboden | zartschmelzende Marzipanmousse | Schokoladen-Topping |  
Kirschsorbet

|     |      |     |      |
|-----|------|-----|------|
| EUR | 9,10 | EUR | 8,50 |
|-----|------|-----|------|

### **Toblerone-Mousse | Mini-Creme brûlée Nocken |**

Weißer Schokoladen-Sauce | frische Beeren

|     |       |     |      |
|-----|-------|-----|------|
| EUR | 10,50 | EUR | 9,81 |
|-----|-------|-----|------|



## Käse

**Käse-Selektion** | Nüsse | Früchte | Feigensenf  
vom Backensholzer Hof

ab EUR 11,50 EUR 10,75

Sie können **unsere Menüs für Gruppen ab 10 Personen** buchen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste aus! Zwei Sorten Baguette, Butter und Frischkäse-Dipp sowie Meersalz und Olivenöl decken wir auf den Tischen für Sie ein.

## Winterbuffet 1

### Brotstation

Baguette | Landkruste | Kornstange  
Butter | Honig-Senf-Frischkäse-Dipp | Olivenöl | Meersalz

### Suppe

**Weißkohleintopf** | Kartoffeln | abgerundet mit Meerrettich  
Schmand | Croûtons | frische Kräuter

### Salatbuffet

Blattsalat-Mix  
Schlangengurke | Paprikastreifen | Rispentomaten | Croûtons  
Kräuter-Vinaigrette | Cocktail-Dressing

### Vorspeisen

**Rote Beete-Bällchen** <sup>Vegan</sup>

**Blumenkohlcreme** <sup>Veggie</sup> | Chiasamen-Pinienkern-Boden | Kräuterspiegel + -dipp

**Lachs-Tatar** | Sahne-Meerrettich | Zitrone

**Perlhuhn-Terrine** | aromatisiert mit Orange, Portwein und Pistazien | Orangen-Ragout

**Geflügel-Hack-Bällchen** | Karottensalat

### Hauptgänge

**Knusprig gebratene Entenkeule** | Enten-Jus

Apfel-Rotkohl

Kartoffelknödel | mit Croûton gefüllt

Wildpreiselbeeren  
~~~~~

Geschmorte Rinder-Rouladen | kräftige Bratensauce

Rahm-Wirsing | Kartoffel-Püree
~~~~~

**Pasta Triangolo Portobello Funghi** <sup>Vegan</sup>

Teigtaschen mit einer Füllung aus Portobello-Pilzen |

Champignons und groben Pfeffer im Teigmantel | Waldpilze in Rahmsauce

### Desserts

**Frischer Obstsalat**  
~~~~~

Mandel-Nougat-Mousse | Biskuit-Boden | Zwetschgen-Spiegel

Dunkle Schokoladensauce
~~~~~

**Kaiserschmarrn**

Zwetschgen-Röster | Vanillesauce



EUR 53,50 brutto  
EUR 50,00 netto  
Buffet für Gruppen ab 40 Personen.

## Winterbuffet 2

### Brotstation

Baguette | Landkruste | Kornstange  
 Butter | Honig-Senf-Frischkäse-Dipp | Olivenöl | Meersalz

### Suppe

**Rosenkohl-Cremesuppe**  
 Bacon-Chips | Croûtons

### Salatbuffet

Blattsalat-Mix  
 Schlangengurke | Paprikastreifen | Rispentomaten | Croûtons  
 Kräuter-Vinaigrette | French-Dressing

### Vorspeisen

**Wan Tan-Säckchen** | Gemüse-Pilz-Füllung <sup>Vegan</sup>  
 Chili-Dipp

**Rotkrautsalat** | Mini-Hähnchenspieße Yakitori

**Tafelspitz-Sülze** | Remouladen-Sauce

**Geräucherte Forellen-Filets** | Preiselbeer-Sahne

### Hauptgänge

**Knusprig gebratene Gänsekeulen** | Gänse-Jus  
 Apfel-Rotkohl  
 Kartoffelknödel | mit Croûton gefüllt  
 Wildpreiselbeeren  
 ~~~~~

Hirsch-Gulasch | Pfifferlinge | Preiselbeeren
 Speck-Rosenkohl
 Spätzle
 ~~~~~

### Schupfnudeln

Kürbis-Zuckerschoten-Ragout | geröstete Kürbiskerne  
 frittierte Petersilie

### Desserts

**Frischer Obstsalat**  
 ~~~~

Marzipan-Mousse | Biskuitboden | Schoko-Topping
 Marinierte Schattenmorellen
 ~~~~

**Apfel-Crumble** | Zimt  
 Vanillesauce



EUR 57,90 brutto  
 EUR 54,11 netto  
 Buffet für Gruppen **ab 40 Personen.**

Bei den Buffets kalkulieren wir die Suppe für die Hälfte der Personenzahl.

## Kombinieren Sie das Beste aus unseren Angeboten!

Vorspeise und Suppe servieren wir Ihnen am Platz, danach schlemmen Sie beim Hauptgang an der Auswahl am Buffet. Zum süßen Abschluss servieren wir Ihnen wieder ein köstliches Dessert.

## Weihnachtsessen SPEZIAL

### Auf den Tischen eingedeckt

Baguette | Landkruste | Kornstange  
 Butter | Honig-Senf-Frischkäse-Dipp | Olivenöl | Meersalz

### Vorspeise

**Blumenkohl-Creme auf Nuss-Pinienkern-Boden**  
 Petersilien-Spiegel | rosa geratene Entenbrust | Kräuter-Pesto |  
 Frisée | Kräuter-Vinaigrette

### Suppe

**Maronencremesuppe** | Sahnehaube | Muskat

### Hauptgänge am Buffet

**Knusprig gebratene Gänsebrust** (am Buffet tranchiert)  
 Gänse-Jus  
 Apfel-Rotkohl & Speckrosenkohl  
 Kartoffelknödel | mit Croûton gefüllt  
 Wildpreiselbeeren

~~~~~

Gebratenes Zanderfilet

Shrimps-Sauce mit Kräutern
 Rahmwirsing
 Wildreis-Langkorn-Mix

~~~~~

### **Pasta Triangolo Portobello Funghi <sup>Vegan</sup>**

Teigtaschen mit einer Füllung aus Portobello-Pilzen |  
 Champignons und groben Pfeffer im Teigmantel |  
 Waldpilze in Rahmsauce

### Dessert

**Toblerone-Mousse** | Mini-Creme brûlée-Nocken |  
 weiße Schokoladen-Sauce | frische Beeren



EUR 65,00 brutto  
 EUR 60,75 netto  
 buchbar für Gruppen ab 40 Personen.