

GENUSS
BEGEGNUNG
GEMEINSAMZEIT
IM MARKGRÄFLERLAND

LANDGASTHOF



REGIONAL
SAISONAL
PERSÖNLICH
BESONDERS

Weihnachtspauschalangebot

FÜR FIRMAN, FAMILIEN & VEREINSFEIERN



Aperitif

Blätterteiggebäck

Markgräfler Winzerglühwein oder alkoholfreier Quitten-Aperitif mit Rosmarin, heiß serviert
am Feuer, auf unserer weihnachtlich geschmückten Terrasse

Suppe

Geröstete Kürbiscremesuppe mit Apfel & Verjus

Grauburgunder Gutswein trocken, Weingut Schlumberger, Laufen

Hauptgericht

Boeuf braisé – Zarter Schmorbraten vom Färsenrind

langzeitgegart (24 h / 68 °C), glasierte Karotten & Kartoffelpüree

Saint Laurent, Qualitätswein trocken, Weingut Franz Herbst, Ehrenkirchen

ODER

Vegane gebackene Rote Bete

Sojajoghurt, gerösteter Grünweizen-Linsensalat mit Aubergine, Kichererbsen & Harissa

Spätburgunder Rosé, Qualitätswein trocken, Bio Weingut Zähringer, Heitersheim

Dessert

Warmer Ofenschlupfer vom Brioche im Glas mit Vanilleeis und Vanillesauce

Kaffee/Espresso

Pauschal p.P 84,50 € inkl. MwSt.

Optional zubuchbar

als Vorspeise

Kleiner gemischter Salat 6,50 €

Kleiner Markgräfler Feldsalat mit Speck und

Kracherle 9,50 €

als Zwischengang

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Safranrisotto
und Krustentierschaum 17,50€

zum Abschluss

Käse aus dem Dreiländereck vom Brett

mit Feigensenf und Honignüssen 13,50 € p.P.

Schlafen

Gerne reservieren wir eines unserer 7 Doppelzimmer,
inklusive Frühstück. Preise auf Anfrage

Gut zu wissen

★ Inklusivleistung:

- Menü wie oben beschrieben
- Weihnachtliche Tischdekoration, Menükarten mit Firmenlogo
- Aperitif, Wein, Bier, Tafelwasser, Fruchtsaftschorle, Kaffee/Espresso

★ Die verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens 5 Tage
vor der Veranstaltung und legen diese der Abrechnung zugrunde.

★ Buchbar ab 10 Personen, Mittwochs ab 30 Personen

★ Die Getränkepauschale gilt von 18:30–22:30h.
Danach werden Getränke nach Verbrauch berechnet.
Gerne können Sie bis 23:30 h weiterfeiern

★ Buchbar bis 28. Februar 2027