

"Weihnachte gedenkts aam immer, beim geringste Kerzeschimmer...
unsern Gast der hat geschmatzt un sein Deller leergekratzt un die
Dippe ausgeleckt, dann es hat em gut geschmeckt"
Otto Eugen Zöller

Liebe Freunde und Gäste des „Markthaus am Wilhelmsplatz“
und „Markthaus am Maa-Zum Schiffchen“

Weihnachten 2019 steht vor der Tür und wir freuen uns, daß Sie Ihre Weihnachtsfeier
in einem unserer Restaurants durchführen wollen.

Aufgrund des vergrößerten Aufwands in der Weihnachtszeit, möchten wir Sie bitten,
Vorspeisen, Suppen und Desserts möglichst einheitlich zu bestellen.
Hauptgänge maximal 3 verschiedene, die aber dann
spätestens eine Woche vor Veranstaltung bei uns mit der genauen
Anzahl der Gerichte angegeben werden müssen.

Vegetarier und Veganer haben wir in unseren Menüvorschlägen bedacht.
Für Allergiker kann unser Küchenchef in Abstimmung mit Ihnen
schmackhafte Lösungen finden.

Alle, von den folgenden Menü-Vorschlägen abweichenden Wünsche,
können Sie mit mir natürlich auch noch persönlich besprechen.

Das "Markthaus am Wilhelmsplatz" wie das "Markthaus am Maa"
und Ihr reservierter Tisch werden, wie in jedem Jahr,
weihnachtlich & geschmackvoll dekoriert sein.

Gerne lasse ich Ihnen auch noch eine fachlich kompetente Weinberatung zu
Ihrer Speisenauswahl zukommen.

Für einen Glühwein / Heiße Apfelweinempfang steht Ihnen im Markthaus am Wilhelmsplatz
außerdem noch unser „Wasserhäusje am Markt“ zur Verfügung,
wo Sie auf unserer Terrasse bereits die Feier beginnen lassen können.

Selbstverständlich stehe ich Ihnen auch für ein persönliches Gespräch zur Verfügung,
denn ich möchte, dass
Ihre Weihnachtsfeier ein voller Erfolg wird und noch lange in den Köpfen Ihrer
Mitarbeiter/innen, Freund/innen und Kolleg/innen haften bleibt.

Eric Münch,
das gesamte „Markthaus“-Team und die „Schiffchen“-Crew

Folgende Speisen haben wir für Sie ausgesucht:

SÜPPCHEN:

Veganes Kürbissüppchen mit Kokos

Gänseconsommé mit altem Sherry

VORSPEISEN/ZWISCHENGERICHTE:

Handkäs aus dem Ofen mit Chorizo und Sherryzwiebeln

Sherrymatjestatar auf Kartoffelrösti mit rote Beetesalat

SALATIGE VORSPEISEN/ ZWISCHENGERICHTE:

Feldsalat mit Balsamico-Honigdressing und gebratener Gänseleber

Feldsalat mit Himbeerdressing, gegrilltem Speck und Croutons (oder Vegetarisch/Vegan)

HAUPTGERICHTE:

Vegetarisch/Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis

Wildgoulasch mit Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Kräuterpätzle

Weihnachtlicher Sauerbraten mit Rotkraut, Klößen und Apfel-Zimtkompott

Das beste von der Gans - Brust und Keule- mit Apfel-Rotkohl, Klößen, Soße und Maronenbröseln

Kabeljaufilet auf Mango- Kürbisragout mit Salbeignocchis

NACHTISCH:

Bratapfel mit Vanilleeis

Lebkuchenmousse mit Orangensoße

Schokosouflé mit Portwein-Zimtpflaume

Für die Menüauswahl berechnen wir pro Person

3-Gänge Menü € 35,00

4-Gänge Menü € 43,00

oder nach Absprache