

ATELIER TIAN



atelier-tian.de

Ihre Weihnachtsfeier im Atelier Tian

Alle hier angebotenen Menüs & Buffets sind frei kombinierbar.
Gerne nehmen wir Ihre Wünsche mit in die Planung auf und setzen diese individuell für Sie um.

Ab dem 1. Advent ist die Veitsburg mit einer dezenten weihnachtlichen Dekoration geschmückt. Diese kann nicht entfernt werden.

Auf unseren überdachten, sowie beheizbaren Terrasse empfangen wir Sie auf Wunsch, mit warmen Getränken und Häppchen bevor Sie sich in den gemütlich Gasträum begeben.

Der beheizte Außenbereich steht Ihnen über den gesamten Zeitraum Ihrer Feier zur Verfügung.

Gerne vermitteln wir Ihnen das passende Rahmenprogramm zu Ihrer Veranstaltung.
Dekoration, Dj, Feuershow, Zauberer, Nikolaus oder eine Band. Fragen Sie uns einfach!

Aperitif

Glühwein | Glühmost
0,2l 4,-

Punsch
0,2l 3,20

Glüh-Hugo oder Glüh-Secco
0,1l
4,-

Häppchen

Zweierlei Dinnete nach Wunsch
p.P. 8,-

Dreierlei Mini Waffeln mit Füllung nach Wunsch
p.P. 14,-

uvm.

Menüs & Buffets

Menü I

VORSPEISE

Knackiger Feldsalat & Winterpostelein | Kräutervinaigrette
krosser Speck vom Hällischen Landschwein | Croûtons

ODER

Cappuccino von der Marone | Trüffel | Hippe

HAUPTGANG

Saftige Rinderroulade 2.0. vom Weiderind | kräftige Bratensauce | Blaukraut | Kartoffelstampf

ODER

Confierter Ikarimi Lachs | Rieslingschaum | geschmorter Weißkohl | Kartoffelstampf

ODER

VEGAN

Schwarzwurzel „gebacken“ | Estragon Espuma | geschmorte Alblinsen | Feige

DESSERT

Apfelküchle in Variation | Zimt-Zucker | Vanillesauce & Vanilleeis

Menü II

VORSPEISE

Tatar vom Weiderind | eingelegtes Gemüse | Feldsalat | Brioche

ODER

Schwarzwurzelcrèmesuppe | Lachsforelle | Brennesselsamen-Biskuit

HAUPTGANG

Geschmorte Rinderschulter | feine Bratensauce | winterliches Gemüse | Butterspätzle

ODER

Kross gebratener Zander | Rahmkraut | Schwarzwurst | Salzkartoffeln

ODER

VEGAN

Geschmorter Strunk vom Blaukraut | Blaukraut in Textur | sautierter Roggen | Haferschmand mit
Limette

DESSERT

Apfelstrudel „2022“
Klassisch | cremig | eisig

Menü III

VORSPEISE

3 bretonische Felsenauster No. 5 | Schalotten-Vinaigrette | Brioche | milde Salzbutter | Zitrone

ODER

Terrine von der Entenleber | Quitte | Creme fraiche | Brioche

ODER

VEGAN

Crème Suppe von Winterpostelein & Hafer | rote Bete Knödel

Hauptgang

Confierte Gänsekeule | kross gebraten | feine Gänsesauce | Maronen | Blaukraut | Semmelknödel

ODER

Kabeljaufilet | Hummersauce | Wurzelgemüse & Safran | Risotto

ODER

VEGAN

Risotto mit Haferschmand | Trüffel | geröstete Bucheckern | Erbsensprossen

DESSERT

Dessert Variation "Veitsburg"

ODER

Bergkäse 12 & 18 Monate gereift | Feigensenf | Nüsse

Buffet oder Tischbuffet

VORSPEISEN

Brotauswahl & Aufstriche

Salate der Saison

Gerauchte Entenbrust | Quitte | Marone

Gebeizter Ikarimi Lachs | Senfsauce | eingelegtes Gemüse

Gaisburger Marsch

HAUPTGÄNGE

Knusprige Maispouardenbrust | Ingwer-Zitronengrassauce | Pak Choi | geröstete Nüsse

Forellenfilets vom Grill | Nussbutter | Speck-Bohnen

Veganes Risotto mit Hafer | Bucheckern & Erbsensprossen

BEILAGEN

Röstkartoffeln | winterliches Marktgemüse

DESSERT

Winterliches Tiramisu | Zwetschgen & Zimt

Weißer Mousse au chocolat | eingelegte Kirschen | Streusel

Bergkäse | Feigensenf | Nüsse | Brot

Buffet II

VORSPEISEN

Brotauswahl & Aufstriche

Salate der Saison

Wildterrinen | Preiselbeer-Schmand | Wurzelgemüsesalat

Gerauchte Forelle | Apfel | Alblinsen | Meerrettich

Maronencremesuppe | Öl vom Winterpostelein

HAUPTGÄNGE

Confierte Entenkeule | feine Entensauce | Maronen | Blaukraut

Tagesfisch vom Grill | Rahmkraut | Schwarzwurst

Mit Bergkäse gefüllte Semmelknödel | Waldpilze | Rahm

BEILAGEN

Kartoffelknödel | Butterspätzle | winterliches Marktgemüse

DESSERT

Topfenknödel | Zimt-Zucker | Vanilleeis & Sauce

Panna Cotta | Rumtopf

Bergkäse | Feigensenf | Nüsse | Brot

Klassische Menüs

Menü I

Atlantik Riesengarnelen | Cocktailsauce | Kopfsalat

Ox-Tail | Sherry | Gemüsestreifen

Roastbeef | Honig-Senfkruste | Marktgemüse | Kartoffelnocken | Béarnaise

Vanille-Safran-Eisparfait | Rum Topf | Marshmallows | Süßmilch

Menü II

Ungestopfte Bio Gänseleber | Kiwi | Rübe

Kaninchen | Spinat | Ei | Trüffel

St. Pierre | Galizische Miesmuschel | Bouillabaise

Crepinette vom Rehrücken | Blaukraut
3 x Kartoffel

Kürbis | Apfel | Quitte

Menü III

Aal | Gurke | Apfel

Schweinebacke | Bacon | Knusper | Saft

Erbse | Huhn | Belper Knolle

Lotte | Sellerie | Topinambur

Gans in 2 Gängen

Brust & Leber | Rote Bete | Kirsche

Gefüllte Keule | Bratapfel Jus | Kraut und Rüben

Quitte | fromage blanc | Rosmarin

Apfelstrudel "2022"

Käse

Allergien | spezielle Ernährungsformen

Bitte teilen Sie uns 5 Tage vor der Veranstaltung mit ob wir auf Allergien etc. achten sollen.