



HOTEL RESTAURANT KLOSTERSCHENKE . KLOSTERSTRASSE 10 . 54293 TRIER . TEL 0651968440

‚Christmas – Come together‘ (für 12 bis 20 Personen) (in der Weihnachtszeit)
Ein Menü-Gedeck für die gesellige Runde, ein Freundestreffen, Vereine, Firmen
etc...

Vorspeise:

Kartoffel-Sellerie-Suppe (*auf Wunsch vegetarisch möglich*)

Hauptgänge: (werden in der Mitte des Tisches platziert zur Selbstbedienung, zum Teilen)

*Gebratenes Zanderfilet

*Tranchen von der rosa Barberie Entenbrust ‚label rouge‘

(alternativ: Tafelspitz vom Bollendorfer Weiderind mit Meerrettichsoße (à part)

*Waldpilzrisotto mit gebackenem Ruccola & Parmesan (*vegetarisch*)

Beilagen:

*Reis, *Kartoffel-Lauch-Pürée *Kartoffelklöße

*Spinat *Apfelrotkohl *Salatvariation

29,50€ pro Person

(ohne Suppe 27€)

Desserts (Auswahl vor Ort)

Schweden-Zimteisbecher

Vanille- und Zimteis mit Apfelmus, Eierlikör & Sahne

6.50 € pro Person

(Alternative Vorspeisen, Suppe oder Dessert nach Absprache - mind. 4 Tage vorab – möglich)

Hotel Restaurant Klosterschenke | Klosterstraße 10 | 54293 Trier

Tel +49 (0)651 968 44 0 | Fax +49 (0)651 9684430 | info@hotel-klosterschenke.de

Öffnungszeiten Restaurant & Sommerlindengarten im Sommerhalbjahr täglich geöffnet

Montag bis Freitag 15 bis 23 Uhr / Samstag & Sonntag 12 bis 23 Uhr. Im Herbst & Winter (Anfang Oktober bis Mitte April) Dienstag Ruhetag. Warme Küche: 12 bis 14 Uhr (nur Sa. & So.) & 18 bis 21 Uhr.