

# GALADINNER Heiliger Abend 2010

Hausgebackter Gravdlachs

an Sellerie-Remoulade

und lauwarmen italienischen Pesto-Muffins

\*\*\*

Maronierzmesuppe

mit gebratenen Gänseleberwürfeln

(beim Vollwertmenü ohne Gänseleberwürfeln)

\*\*\*

Kürbisnudel an grünem Spargel,

frischem Parmesan und Basilikumschaum

\*\*\*

Blutorangensorbet im Sektbad

\*\*\*

TRANCHEN VOM MILCHKALBSRÜCKEN

AUF SPITZMORCHELRAHMSAUCE

MIT BUTTERNUDELN UND JUNGEM GEMÜSE

*oder*

STEAK VOM BUTTERFISCH

AUF WEISSWEINRISOTTO MIT GEMÜSEPERLEN

\*\*\*

Weihnachtliche Dessertvariation

\*\*\*

Käse vom Brett