

Ein besonderes Weihnachtsmenü



Für Sie und Ihre Lieben soll es an Weihnachten ein besonderes Fest werden. In der warmen, weihnachtlich dekorierten Stube erfreuen Sie sich am schön geschmückten Christbaum. Dazu gehört ein außergewöhnliches Essen bestehend aus einem hervorragenden Menü, das nicht nur toll aussieht, sondern auch noch ausgezeichnet gut schmeckt. Eine solche Speisenfolge haben wir mit unserem Kooperationspartner SevenCooks (siehe [Blogbeitrag](#) vom 26. November 2018) für Sie zusammengestellt.



Sowohl Vorspeise als auch Dessert können wunderbar vorbereitet werden. So bleibt der Heilige Abend garantiert stressfrei und auch der Küchenchef kann sich in aller Ruhe beschenken lassen. Die hauptsächlich

saisonalen, möglichst regionalen Zutaten lassen sich bei einem entspannten Bummel über den Bauern-/ Wochenmarkt besorgen. Obendrein tun uns diese frischen Zutaten in der kalten Jahreszeit besonders gut, da sie nicht lange gelagert bzw. transportiert werden und so wenig Nährstoffe verlieren. Ganz nebenbei machen Sie damit auch der Umwelt ein Weihnachtsgeschenk.

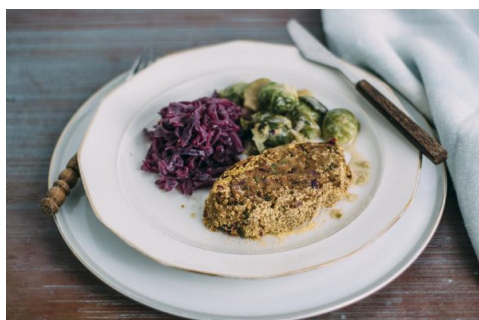
Vor allem an Weihnachten liegt uns Ihre Gesundheit besonders am Herzen. Daher haben wir vegetarische Gerichte ausgewählt, die eine gesunde Alternative zur Weihnachtsgans und Bratwurstsemmel auf dem Weihnachtsmarkt bieten. Denn eine pflanzenbasierte Ernährung kann das Risiko für viele Tumore senken, während ein Fleischkonsum von mehr als 350-500 g rotem Fleisch pro Woche das Krebsrisiko erhöhen kann. Die Gerichte sind vegan. Natürlich können Sie das Menü durch Auswahl nicht veganer Lebensmittelvarianten wie herkömmliche Milchprodukte auch in der leckeren vegetarischen Form genießen. Überraschen sie auch Fleischliebhaber mit unserem kreativen Menü, das dank Festtagsbraten spielend festliche Stimmung verbreitet.

Das Weihnachtsmenü



Vorspeise: [Rote Bete Carpaccio](#)

Schön auf Tellern oder Platten drapiert bringt das Carpaccio jeden Gast zum Staunen.



Hauptspeise: [Maronenbraten](#)

Dieser leckere Festtagsbraten bildet das Kernstück des Menüs und bereitet ein festlich deftiges, kulinarisches Erlebnis.



Nachspeise: [Spekulatiusdessert](#)

Eine Trilogie aus würzig, cremig und fruchtig! Ein wahrer Genuss!