

FEIERLICH FEIERN SILVESTER 2019/20



Feiern Sie mit uns Silvester!

Begleitet wurden wir durchs Jahr von vielen kulinarischen und köstlichen Ereignissen.

Zum Jahresende haben wir nicht nur ein schmackhaftes Menü für Sie vorbereitet, Sie können sich zudem auch wieder auf grandiose musikalische Unterhaltung freuen!

Wie bereits letztes Jahr wird Mike's Music Express auch in diesem für stimmungsvolle Atmosphäre sorgen.

Also schwingen Sie mit uns das Tanzbein und lassen Sie uns gemeinsam in das neue Jahr 2020 feiern!

Wir freuen uns auf Sie!

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter 08441 2770080.



Silvester GALA

Unser Silvestermenü für Sie!

Variation von Apfel und Ente
Wan Tan mit Apfelmousse und Entenragout
Entenbrust geräuchert auf Apfelsalat
Geflügellebermousse mit Apfelgelee
und rosa Pfeffer

Rotbarbenfilet auf
Blutorangenrisotto
mit Botarga

Egerlingravioli mit
Bergkräuterschaum und Sbrinz

Crêpinette vom Kalbsrücken
mit Trüffeljus, Gemüse und
Kartoffelbaumkuchen

Apfelcrumble mit
Zimtsabayon und Karamelleis



MOOSBURGER HOF

HOTEL | TAGEN | ESSEN & TRINKEN | FEIERN | EVENTS

Moosburger Str. 3 · 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 277008-0 · www.moosburgerhof.de

  /moosburgerhof



FEIERLICHE WEIHNACHTEN 2019 SILVESTER 2019/20



MOOSBURGER HOF

HOTEL | TAGEN | ESSEN & TRINKEN | FEIERN | EVENTS

Weihnachten 2019

Sie wollen die Adventszeit genießen oder planen eine Weihnachtsfeier und möchten Ihre Gäste stilvoll unterbringen? Dann sind Sie bei uns goldrichtig. Genießen Sie zusammen mit Ihren Freunden, Verwandten und Kollegen das besondere Ambiente im Moosburger Hof.

Für Ihre Weihnachtsfeier können Sie unser klassisches Weihnachtsmenü wählen oder Sie stellen sich Ihre Speisen individuell zusammen.

Unser klassisches Weihnachtsmenü

Feldsalat mit Orangendressing,
Briochekrusteln und Lachsschinken

oder

Topinambur-Kartoffelsuppe
mit Riesengarnele

Bayrische Ente mit Apfelblaukraut
und zweierlei Knödeln

Pecan-Schokoladenkuchen mit Mangoragout
und weißem Schokoladeneis

3 Gang Menü 35,00 € pro Person

Unsere Vorspeisen:

Feldsalat mit Orangendressing,
Briochekrusteln und Lachsschinken – 10,50 €

Carpaccio vom Piemonteser Rind mit
Ciprianisauce und Parmesan – 13,50 €

Spinatsalat mit Rote Bete-Trüffel
und Ziegenfrischkäse – 14,40 €

Unsere Suppenauswahl:

Cappuccino vom Egerling
mit Zimtaroma – 5,50 €

Topinambur-Kartoffelsuppe
mit Riesengarnele – 13,50 €

Leckerer aus See und Meer:

Filet vom Zander mit Curry-Cocos-Sauce,
gebratenem Pakchoy und Reisbällchen – 19,00 €

Gegrillte Dorade mit mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln – 21,00 €

Wolfsbarschfilet mit Garnelenkruste,
rosa Sahne, Spinat und Risotto – 25,00 €

Für Fleischliebhaber:



1/4 Bayrische Ente mit Oma's Apfelblaukraut
und zweierlei Knödeln – 18,50 €

Rosa gebratene Hirschmedaillons mit
Rotweinquitte, Sellerie und
handgeschabten Spätzle – 25,00 €

Perlhuhnbrust mit Rotweinschalotten
und Kürbisgnocchi – 23,00 €



Unsere vegetarische Auswahl:

Kürbisgoulasch mit Brezenknödeln – 11,50 €

Casarecce mit gebratenem Rosenkohl,
roter Zwiebel, Sauerrahm
und Cashewkernen – 10,50 €

Penne rigate mit Zucchini, getrockneter
Tomate und Basilikum – 11,00 €

Etwas Süßes zum Schluss:

Pecan-Schokoladenkuchen mit Mangoragout
und weißem Schokoladeneis – 7,50 €

Zwetschgenvariation
(Strudel-Röster-Espuma-Sorbet) – 8,00 €

Lebkuchenmousse mit Blutorangenragout
und Bratapfelsorbet – 7,50 €