

"Weihnachte gedenkts aam immer, beim geringste Kerzeschimmer...  
unsern Gast der hat geschmatzt un sein Deller leergekratzt un die  
Dippe ausgeleckt, dann es hat em gut geschmeckt"

Otto Eugen Zöller

Liebe Freunde:innen und Gäste des „Markthaus am Wilhelmsplatz“

Weihnachten 2022 steht vor der Tür und wir freuen uns, dass Sie Ihre Weihnachtsfeier  
in unserem „Restaurant & Wohnzimmer“ durchführen wollen.

Aufgrund des erhöhten Küchen-Aufwands in der Weihnachtszeit, möchten wir Sie bitten,  
Vorspeisen, Suppen und Desserts möglichst einheitlich zu bestellen.  
Hauptgänge maximal 3 verschiedene, die aber dann  
spätestens eine Woche vor Veranstaltung bei uns mit der genauen  
Anzahl der Gerichte angegeben werden müssen.

Vegetarier:innen und Veganer:innen haben wir in unseren Menüvorschlägen bedacht.  
Für Allergiker:innen kann unser Küchenchef in Abstimmung mit Ihnen  
schmackhafte Lösungen finden.

Alle, von den folgenden Menü-Vorschlägen abweichenden Wünsche,  
können Sie mit mir natürlich auch noch persönlich besprechen.

Das "Markthaus am Wilhelmsplatz" und Ihr reservierter Tisch werden, wie in jedem Jahr,  
weihnachtlich & geschmackvoll dekoriert sein.

Gerne lasse ich Ihnen auch noch eine fachlich kompetente Weinberatung zu  
Ihrer Speiseauswahl zukommen.

Für einen Glühwein / Heiße Apfelweinempfang steht Ihnen im Markthaus am Wilhelmsplatz  
unsere Terrasse zur Verfügung, wo Sie die Feier bereits beginnen lassen können.

Selbstverständlich stehe ich Ihnen auch für ein persönliches Gespräch zur Verfügung, denn ich  
möchte, dass Ihre Weihnachtsfeier ein voller Erfolg wird und noch lange in den Köpfen Ihrer  
Mitarbeiter:innen, Freund:innen und Kolleg:innen haften bleibt.

Eric Münch,  
das gesamte „Markthaus“ Team

Folgende Speisen haben wir für Sie zusammengestellt:

#### SÜPPCHEN:

Veganes Kürbissüppchen mit Kokos

Gänseconsommé mit altem Sherry

€ 7,00

#### VORSPEISEN:

Sherrymatjestatar auf Kartoffelrösti

Handkäsravioli in Apfelweisosse mit Feldsalatpesto

€ 12,00

#### SALATIGE VORSPEISEN:

Feldsalat mit Balsamico-Honigdressing und gebratener Gänseleber

Feldsalat mit Speck und Croutons (oder Vegetarisch/Vegan)

€ 12,00

#### HAUPTGERICHTE:

Vegane Walnuss-Feigen-Pasta mit Mandelsoße und Mangold

€ 13,50

Wildgoulasch aus heimischem Forst mit Preiselbeerbirne,

Rosenkohl und Kräuterpätzle

€ 18,50

Das beste von der Gans - Brust und Keule- mit Apfel-Rotkohl,

Klößen, Soße und Maronenbröseln

€ 30,00

Kabeljaufilet mit Kürbis-Mangoragout und Salbeignocchis

€ 19,50

#### NACHTISCH:

Bratapfel mit Vanilleeis

Lebkuchenmousse mit Orangensoße

Schokosoufflé mit Portwein-Zimtpflaume

€ 8,50

Der Menüpreis errechnet sich aus den zusammengestellten  
Komponenten Ihrer Menüs