

FITZROY

WEIHNACHTEN

99 €
pro Person

WEIHNACHTSMENÜ AB 15 PERSONEN

Bitte wählen Sie für Ihre gesammte Gruppe EINE VORSPEISE und EIN DESSERT hier aus.

VORSPEISEN

geröstetes rote beete carpaccio^V

Ziegenkäse – kandierte Walnüsse – Winterkräuter

oder

hokkaido kürbissuppe^V

geröstete Ingwersamen – Ein Hauch Trüffelöl

oder

beef-tatar

Wachtelei – Kapern – geröstetes Brioche

HAUPTGERICHTE

geröstete hirschmedaillons

Rotweinjus – geschmorter Rotkohl – Kartoffelgratin

oder

geröstetes sellerie-steak^V

Trüffeljus – Kartoffelespuma – glasierte Wintergemüse

DESSERT

warmer schokoladenfondant

Winterbeeren – Vanilleeis

oder

gebackener apfel mit marzipan

Zimt-Espuma – Karamellsauce

oder

dunkle schokoladenmousse

Orangen-Spekulatius-Crumble

Bei Unverträglichkeiten innerhalb Ihrer Gruppe fragen Sie uns gerne nach Optionen.

^V = vegetarisch

Unser Team gibt Ihnen gerne alle notwendigen Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen.

FITZROY

CHRISTMAS

99 €
per person

CHRISTMAS MENUE + 15 PAX

Please select ONE STARTER and ONE DESSERT for your entire group here.

STARTER

roasted beetroot carpacchio^V

goats cheese – candied walnuts – winter herbs

or

Hokkaido pumpkin soup^V

ginger roasted seeds – a hint of truffle oil

or

beef tatare

quail egg – capers toasted brioche

MAIN

roasted venison medallions

red wine jus – braised red cabbage – potato gratin

or

Roasted Celeriac steak^V

truffle jus – potato espuma – glazed winter vegetables

DESSERT

warm chocolate fondant

winter berries – vanilla ice cream

or

Baked apple with marzipan

cinnamon espuma – caramel sauce

or

Dark chocolate mousse

orange speculoos crumble

For food intolerances within your group, please feel free to ask us for options.

^V = vegetarian

Our team will gladly provide you with any necessary information concerning additives and allergens.