



Weihnachten & Silvester 25, Jan. & Übersicht 26

- **Vorweihnachtsbuffet „God Jul“ am Sa 13.12.** mit **Smörgasbordspezialitäten** aus Schweden & mehr aus „Hermannsdorfers feiner Küche“. **Vorspeisen, Hauptgerichte & Desserts und inkl Getränke (Wein, Bier, Wasser, Alk.freies & Kaffee € 57,00).** Noch wenige Plätze. **Noch wenige Plätze. Beginn 18:00 Uhr**
- **Weihnachtsbestellung für „Feines im Glas“ (wenn Sie mal nicht kochen wollen):** Hirschragout mit Steinpilzen € 18,00 (2 Port), frische franz. Barbarieentenkeule in Portwein 2 Port. im Glas €18,00, auf Wunsch mit hausgemachten Semmelknödeln mit Buchweizen, Rotkraut oder Brüssler Kohl € 25,00 pP., Gelbwurzblumenkohl süß-sauer € 6,00, Schwäbische Bio AlbLensa 2 Port. € 9,80, auf Wunsch mit Spätzle und Saiten vom Engler Extrapreis. Bei Rückfragen gerne anrufen
- **Ihr privates Silvesterbuffet ab 2 Pers. (Auf Platte angerichtet, siehe Bildvariationen):** Laxtårta bzw. Landgång mit Rauchlachs, hausgebeizter Gravad Lax mit nordischen Aromen, Matjestårta mit Shrimps, Tünnbrödrölle, u.m. pP ab € 12,50 als Vorspeise, ab. €19,50 als Hauptgericht. Staffelpreis nach Pers.Zahl. Bestellung bis spätestens So 21.12.2025
- **Rauhnächte- Kräuter-Aktion von Elke Hermannsdorfer:** „Räucherwerk statt Feuerwerk“, geführte Kräuterwanderung mit Workshop, Anleitung zum Selbsträuchern an Silvester, 27.12.25 von 14-16:00, Anmeld. Meersburg-Tourismus
- **Zauberhaftes Menü mit „Magier“ Markus Pfeil.** Motto: "Zauberkunst macht Wissenschaft"; Markus Pfeil war bereits im Schützenhaus ein voller Erfolg. Ortsgalerie Daisendorf, Ortsstr.14 a, Sa 24.01.26 um 18:00 Uhr. **Buffet: lassen Sie sich von überraschenden Aromen verzaubern. Mehr Infos siehe Website.**
- Kontakt für Catering etc.:Hermannsdorfers feine Küche, Wildkräuter-Erlebnisse www.hermannsdorfers.de Telefon wie gehabt: +49-7532-3108830
Mail: th@hermannsdorfers-kontor.de Büro: Lindenweg 9, 88709 Meersburg

