

# Belvedere

BISTRO



## WEIHNACHTSMENÜ

1. + 2. WEIHNACHTSFEIERTAG,  
12 – 17 UHR

Garnelen auf Avocado-Creme

\*

Champignoncremesuppe

\*

Entenbrust auf Rotweinsoße  
mit Klößen und Rotkraut

oder

Mediterran gefüllte Paprika mit  
Tomatensoße

\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

### 4-GÄNGE MENÜ\*

41,- € pro Person

18,- € pro Kind (6 – 12 Jahre)



## SILVESTER

31. DEZEMBER 2025, 17 – 1 UHR

Lachstatar auf Feldsalat  
und Honigzitronensoße

\*

Griechischer Salat

\*

Hähnchensalat mit Knoblauchsoße

\*

Kürbiscremesuppe

\*

Rinder-Tafelspitz in Meerrettichsoße  
mit Bandnudeln und Preiselbeeren

\*

Lachsfilet in Zitronendill-Soße  
und Salzkartoffeln

\*

Risotto mit gebratenem Gemüse

\*

Tiramisu und Zitronensorbet

### BUFFET\*

64,- € pro Person

inklusive Begrüßungsgetränk

+ Neujahrssekt

\*Nur mit Reservierung unter:

**T 0931.780 86 452**

[info@bistro-belvedere.de](mailto:info@bistro-belvedere.de)

# Belvedere

BISTRO



## WEIHNACHTSFEIER FÜR FIRMEN

Du suchst nach einer **Location** für eine **Weihnachts- oder Jahresabschlussfeier?**

Ab **10 bis 55 Personen** könnt ihr es euch bei uns gemütlich machen und das Jahr gemeinsam Revue passieren lassen.

Kontaktiere uns gerne für ein individuell auf eure Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot unter:

[leitung@bistro-belvedere.de](mailto:leitung@bistro-belvedere.de)

Lachstatar auf Feldsalat  
und Honigzitronensoße

\*

Verschiedene Antipasti

\*

Griechischer Salat

\*

Kürbiscremesuppe

\*

Entenkeule in Rotweinsoße  
mit Klößen und Rotkraut

\*

Lachsfilet in Zitronen-Dill Soße  
mit Salzkartoffeln

\*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

**BUFFET\***  
**55,- € pro Person**