

THANKSGIVING DAY

28. NOVEMBER 2024

19 UHR

BÜFFET

MARINIERTES GEMÜSE
CEASAR SALAD - WALDORFFSALAT
ROSMARIN-WALNÜSSE
GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL
RÄUCHERLACHSTERRINE MIT CAVIAR
AVOCADO MIT GARNELENCOCKTAIL
MAISSUPPE

TRUTHAHN
MIT GRANBERRY-MAIS-FÜLLUNG
BROKKOLI, KAROTTEN, MAIS
ROSENKOHL
KARTOFFELPÜRÉE

KÄSE

PFIRSICHFLAN
SCHOKOLADENKUCHEN
PFLAUMENKOPF - MANGO
MOHNKUCHEN

59,—

WIR BITTEN FÜR ALLE EVENTS
UM RESERVIERUNG

TRADITIONELL
GANS AUF VORBESTELLUNG
27. OKTOBER BIS 22. DEZEMBER 2024

*

AM 28. NOVEMBER 2024

THANKSGIVING DAY
EXQUISITES BÜFFET MIT DEM
GROSSEN TRUTHAHN
FRISCH AUS DEM OFEN
UND TRANCHIERT

59,—

*

25. DEZEMBER 2024 - 12 UHR

FESTLICHE WEIHNACHT
4-GANG-MENÜ
4 HAUPTGANGE ZUR WAHL

75,—

*

31. DEZEMBER 2024

FESTLICHER SILVESTERABEND
6-GANG-MRNÜ

120,—

*

10. JANUAR 2025

JÜBILÄUMS-PARTY
30 JAHRE CONNY & UDO
IM GOLDNEN ENGEL

RESTAURANT · HOTEL · METZGEREI
FAMILIE MEISENZAHL
63925 LAUDENBACH/MAIN · TELEFON 09372 999 30
GOLDNER-ENGEL.DE · GOLDNER-ENGEL@T-ONLINE.DE

WORLD-WIDE
CHAMPAGNE-DAY
25. OKTOBER 2024

SOIRÉE AVEC TAITTINGER

GRUSS AUS DER KÜCHE

*

KALBSTERRINE MIT OLIVENCAVIAR

*

STEINBUTTROULADE IN
HUMMERSAUCE, WEISSES GEMÜSE

*

GEFÜLLTES REBHUHN IN ROTWEIN
AUF CHAMPAGNEKRAUT

*

ROHMILCHKÄSE

*

PFLAUMEN-VARIATIONEN

CHAMPAGNE TAITTINGER

BRUT RÉSERVE MAGNUM
PRÉLUDE BRUT GRAND CRU
LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE

BRUT MILLESIME

ROSÉ PRESTIGE

MIT WASSER UND ESPRESSO

€ 175,—