

Menüs in der Vorweihnachtszeit

Wenn Sie in der Vorweihnacht mit einer größeren Gruppe bei uns essen möchten, empfiehlt sich die Wahl eines gemeinsamen Menüs. Hier sehen Sie unsere winterlichen Vorschläge, speziell für Gruppen ab ca. 20 Personen. Wir gehen nach Möglichkeit gerne auf Ihre Wünsche ein – beraten Sie sich mit uns, wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Ihr Nola's - Team

Menü Schweiz

Geissä Chäs

mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse,
serviert mit karamellisierten Walnüssen und Spinatsalat an Vinaigrette

Röschi über alles, serviert in den Varianten...

Züri Gschnätzlets

Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Rahm-Sauce
oder

Vegan

serviert mit gebratenen Waldpilzen und Karotten in veganer Jus,
dazu Cranberry-Chutney
oder

Fisch

mit auf der Haut gebratenem Lachsfilet, Rahmsauerkraut
mit einem Hauch von weißer Schokolade und Cranberry-Chutney

Schoggi Mousse

von der Toblerone

Preis pro Person Euro 29,50

Menü Weihnacht

Chürbis Suppä

Crèmesuppe vom Hokkaido mit Ingwer und Kokos,
serviert mit karamellisierten Kürbiskernen und Ingwer

Wiihnachtsgans

Gänsebrust- und Keule, serviert mit Orangenjus,
Gewürzrotkraut, Kartoffelklößen und Cranberry-Chutney
oder

Serviettenknödel

gebraten serviert mit gebratenen Waldpilzen und Karotten
in vegetarischer Jus, serviert mit Cranberry-Chutney

Halbgefrorenes von Zimt & Ingwer

serviert mit Rotweifeigen

Preis pro Person Euro 32,00

Nola's am Weinberg, Veteranenstr.9, 10119 Berlin
Tel. +49 30 440 40 766 · Fax +49 30 440 40 768 · www.nola.de



ODER FONDUE!?

No. 1

Chliine Grüene

Babyppflücksalat an Vinaigrette

Der Schweizer Klassiker – Chäs Fondue

Moitiè Moitiè

Käse Fondue aus hälftig Vacherin und Greyezer
und

Tomatä Fondue

Käse Fondue aus Vacherin, Greyezer, Parmesan
und getrockneten Tomaten, dazu reichen wir Basilikumpesto

Die Fondues werden zu gleichen Teilen serviert und mit Weißbrot, Kartoffeln,
Mixed Pickles und Cornichons gereicht. Des Weiteren servieren wir
Chasselas und Kirschwasser zum Aromatisieren der Fondues extra dazu.

Öpfelstrudel

ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

3-Gang: Preis pro Person Euro 32,50

2-Gang: Preis pro Person Euro 27,50

No. 2

Tomaten-Salat

mit Basilikum, Knoblauch und Olivenöl

Hauptspeisen

Chäs Fondue Moitiè Moitiè

Der Schweizer Klassiker aus Freiburger Vacherin und Gruyere,
dazu Brotwürfel, kleine Kartoffeln und Mixed Pickles
&

Rinds- und Guggeli Gchnätzlets

kurzgebratenes Geschnetzeltes vom Rinderhüftsteak und Hähnchenbrust

Wiis Chäs Chnödel

Marillenknödel mit Aprikosenfüllung, serviert mit Zwetschgenröster und Mohnbutter

3-Gang: Preis pro Person Euro 38,50

2-Gang: Preis pro Person Euro 32,50