



# AVUS WINTERMENÜS

Vielen Dank für Ihr Interesse am Restaurant AVUS. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Weihnachtsfeier.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü aus unseren Vorschlägen. Eigene Wünsche, vegetarische Gerichte oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir selbstverständlich – zusätzlich können Sie gerne ein vegetarisches Gericht wählen.

## Wintermenü 1

Consommé  
mit Champignons und Laugengebäck

Gebratene Entenbrust  
auf Selleriepüree, geschmorten Schalotten, Bundmöhren,  
karamellisierten Haselnüssen und Himbeerjus

Trifle aus Spekulatius  
und Mandarine

45,00 € pro Person

## Wintermenü 2

Geflügellebermousse  
mit Portweingelee und Bittersalat

Gebratener Seesaibling  
auf Möhrenpüree, Kartoffelwürfeln, Shimeji-  
Pilzen und Beurre Blanc

Heißes Orangensüppchen  
mit Sternanis, Zimt und Vanilleeis

49,00 € pro Person



### Wintermenü 3

Shrimpscarpaccio  
mit Olivenöl, Passionsfrucht und Kaviar

Praline vom Rind  
auf Trüffelpolenta, mit Speck und Rosenkohl

Minze-Schokoladenstreifen  
mit Beeren und weißem Schokoladeneis

54,00 € pro Person

### Wintermenü 4

Kabeljau gebeizt  
mit Blaukraut, Guacamole, Grapefruit und Buttermilch

Confierter Zander  
umwickelt mit Speck, auf Fenchelsalat

Rosa Rinderfilet  
mit Portwein-Zwiebeln, Nudeln, Tomate  
und frischem Meerrettich

Mini Tatin Tarte  
mit Salzkaramell und Apfelragout

79,00 € pro Person



Gerne bieten wir Ihnen folgende vegetarische Hauptgerichte an:

Kartoffel-Pilzroulade, gebacken  
auf Wirsing-Schwarzwurzelgemüse, mit Trüffelschaum

Walnussrisotto mit schwarzen Nüssen,  
Birne und Blauschimmelkäse

Rote Beete mit Belugalinsen und Apfel-Sellerie-Püree

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. 19 % Mwst.

Bitte senden Sie Ihre Menüauswahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung.

Die 3 Werkstage vorab gemeldete Personenzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

Kontakt für Fragen oder ein Angebot:

Angela Ebert

Restaurants im Audi Forum – Veranstaltungsbüro

Tel: 0841 89 41142 | Email: Ingolstadt-Veranstaltung@marche-int.com