Weihnachten Zuhause 2026

Ein modernes Weihnachtsmenü für genussvolle Stunden zuhause. Saisonale Schweizer Produkte, handwerkliche Zubereitung und winterliche Aromen schaffen eine festliche Atmosphäre, ohne die Schwere klassischer Weihnachtsmenüs.

Herzlich willkommen

Winter Spritz
Crémant | naturtrüber Apfelsaft | Rosmarin | Orangenzeste | Soda

Winter Glow
Warmer Apfelpunsch | Rosmarin | Orange | winterliche Gewürze
oder klassisch
Crémant Brut
Petite Arvine Brut

Häppchen
Forellenrillette auf hausgemachtem Sauerteig-Crisp
Geröstete Maroni mit Kräutersalz
Käse-Gougère mit Gruyère AOP

Vorspeise

Nüsslisalat modern
Regionaler Nüsslisalat | Gebackene Birne
Gruyère AOP, fein gehobelt | Geröstete Baumnüsse
Apfelmost-Vinaigrette

Warme Sauerteig-Focaccia zum Teilen

Weinbegleitung: Petite Arvine AOC Valais

Zwischengang

Geräucherte Forelle aus Schweizer Gewässern
Meerrettichcrème | eingelegter Apfel | Dillöl
Knuspriger Sauerteig-Crunch

Vegetarisch
Gebeizte Rande
Meerrettichcrème | eingelegter Apfel | Dillöl
Knuspriger Sauerteig-Crunch

Weinbegleitung: Petite Arvine AOC Valais

Hauptgang

Kalbsrücken am Stück gebraten
Calvados-Jus
Kartoffelgratin mit Gruyère AOP
Glasierte Winterkarotten
Rosenkohl mit Baumnüssen

Vegetarisch
Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen
Baumnusscrème
Portwein-Jus
Kartoffelgratin mit Gruyère AOP
Wintergemüse

Weinbegleitung: Pinot Noir Graubünden

Dessert

Bratapfel 2.0
Warmer Bratapfel
Vanille-Mascarpone-Crème
Mandelcrumble
Salzkaramell, ein Hauch von Zimt

Weihnachtsmenü ab CHF 75.00

Tietze's GmbH | Goethestrasse 12 | CH-8001 Zürich | T +41 43 499 75 20 | info@tietzes-catering.ch | www.tietzes-catering.ch