

Weihnachts- menüs 2026

FÜNF MENÜS. BESONDERE MOMENTE.

Für deine gemeinsame Weihnachtsfeier
mit Familie, Freunden oder Kollegen.

Festlich genießen • individuell anfragen

Gusto Natural modern.grill.

Bürgweg 25

90482 Nürnberg

info@gustonatural.de

Ein festlicher Auftakt

APERITIF IM GARTEN

Beginnen Sie Ihre Weihnachtsfeier mit einem Aperitif in unserem weihnachtlich geschmückten Garten.

UNSERE HAUSGEMACHTEN WINTERSPEZIALITÄTEN

Heidelbeerglühwein	7 €
Winterpunsch · alkoholfrei	6 €

RAUM FÜR DEINE FEIER

Gusto Chalet

Unser separater Nebenraum eignet sich perfekt für exklusive Feiern mit bis zu 20 Personen.

Hauptraum

Für größere Gesellschaften bietet unser Hauptraum Platz für bis zu 55 Personen.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Unser Küchenteam geht gerne auf Allergien, Unverträglichkeiten und individuelle Bedürfnisse ein. Bitte teile uns diese vorab mit.

Menü 1

VIER GÄNGE

Gusto Beef Tatar

Senfeis | Büffelmozzarella | Schnittlauchmayo

Gegrillte Paprikasuppe

Hummus | Tomate | Orange | Minze

Kalbsrücken & Schwarzwurzeln

Sous-vide gegarter Kalbsrücken | Rahmschwarzwurzeln | Kartoffelkugeln | Jus

Schokolade | Kaffee | Apfel

Schokoladen-Panna-cotta | Apfelragout | karamellisierte weiße Schokolade | Apfelcreme

86 € PRO PERSON

Menü 2

FÜNF GÄNGE

Gusto in der Dose

Sauerrahmmousse | Rote-Bete-Tatar | Kaviar | Stör

Waldpilzconsommé

Kräuterseitlings-Wantan | Schnittlauch | Kräuteröl

Mandarine & Kumquats

Mandarinensorbet | Kumquatragout

Rinderfilet & Taleggio

Sous-vide gegartes Rinderfilet | Crêpes Florentine | Fingermöhren | Pfefferjus

Gusto Bienenstich 2.0

Honig-Vanille-Mousse | Mandelkrokant | weißes Schokoladeneis | Vanillegel

92 € PRO PERSON

Menü 3

FÜNF GÄNGE

Jakobsmuschel-Ceviche

Jakobsmuschel | Yuzukaviar | Limettenschaum | Sojasauce | Chili

Cremige Zitronen-Schwarzwurzelsuppe

Schwarzwurzelatar | Schalotten-Gel | bunter Pfeffer

Steinbutt & Dashi

Braune-Butter-Dashi | Kartoffelmousseline | Trüffelsalami

Roastbeef | Sellerie | Pastinake

Sellerie-Pastinaken-Kroketten | Pastinakenpüree | Selleriestroh | Tomatenjus

Green Lego

Koriander-Lego-Mann | Erdbeergel | Koriander-Avocadocreme | Vanillemalto

96 € PRO PERSON

Menü 4

VIER GÄNGE

Ziegenkäse-Paprika-Tartelette

Ziegenfrischkäsemousse | Paprika-Confit | Paprika-Gel | Dill

Bouillabaisse

Lachs | Garnele | Kabeljau | Dill | Tomate

Rinderfilet & Kartoffel

Sous-vide gegartes Rinderfilet | cremiges Kartoffelgratin |
buntes Wintergemüse | Rotweinjus

Gusto Lebkuchenwolke

Lebkuchen-Schokoladen-Mousse | Mandarinsorbet | Crumble | Spekulatiusmalto

94 € PRO PERSON

Menü 5

VIER GÄNGE

Lachs & Gurken

Geräucherter, gebeizter Lachs | Gurkentatar | Schmandcreme | Safranmayo

Tom-Kha-Kai-Suppe

Kokosmilch | Hühnchen | Frühlingslauch | Chili | Pilze

Rinderfilet & Grieß

Sous-vide gegartes Rinderfilet | Grießstrudel | Kürbisragout | Cognac-Rahm-Jus

Gusto Bratapfel

Marzipanmousse | Apfelragout | grünes Apfelsorbet

92 € PRO PERSON

Für jeden Geschmack

ALTERNATIVE HAUPTGÄNGE

Zu unseren Fleisch-Hauptgängen bieten wir eine Fisch und eine vegetarische Alternative an.
Deine Gäste wählen erst am Abend vor Ort.

FISCHALTERNATIVE

Winterkabeljau sous-vide

Trüffelkruste | Kartoffel-Lauch-Ragout |
Kräuteröl | bunter Pfeffer

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Frische Pasta

Wintertrüffel | Beurre Blanc | Parmesan

Die Alternativen stehen bei allen fünf Menüs zur Auswahl.

Unsere Fleischhauptgänge werden schonend sous-vide gegart und anschließend auf unserem Buchenholzgrill vollendet.

Gemeinsam feiern. Besonders genießen.

Ob Weihnachtsfeier im Team oder
festlicher Abend
mit Menschen, die Dir wichtig sind:
Wir freuen uns auf Deine Anfrage.

www.gustonatural.de

Wir beraten Dich gerne zu Deiner Weihnachtsfeier.